



T0796

DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO TECNOLÓGICA DE BOLO COM INGREDIENTE BENÉFICO À SAÚDE: FRUTOOLIGOSSACARÍDEO

Simone Shiozawa (Bolsista PIBIC/CNPq), M. Depieri, Dr. M. T. P. S. Clerici e Prof. Dr. Yoon Kil Chang (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Os frutooligossacarídeos (FOS), fibras solúveis, são adicionados aos alimentos, pois promovem o crescimento de bactérias bífidas no sistema digestivo humano, trazendo benefícios na redução de triglicérides e o equilíbrio da flora intestinal. Neste trabalho foram desenvolvidos bolos contendo FOS em diferentes concentrações (5,13%; 7,7%; 10,26%) e comparados com bolo padrão (sem adição de FOS). As matérias primas foram caracterizadas físico-química e tecnologicamente. Os bolos foram analisados quanto ao volume específico, cor, textura e características internas, avaliadas pelo teste de Tukey. O volume específico dos com FOS foram menores que o padrão, com exceção do bolo contendo 5,13% que foi igual ao padrão. Quanto à textura, o bolo com 7,7% de FOS mostrou menor coesividade; para os demais parâmetros as amostras não apresentaram diferenças significativas entre si ($p < 0,05$). Em relação à cor, somente a luminosidade (L) do miolo não foi alterada com a adição de FOS, enquanto saturação (c) e tonalidade (H) do miolo e da crosta, além da luminosidade da crosta, mostraram-se diferentes entre os bolos com FOS e o padrão. O bolo com 7,7% de FOS apresentou a melhor pontuação para as características internas. Pode-se concluir que é possível a produção de bolos adição de FOS, nas concentrações estudadas, com qualidades tecnológicas iguais a um bolo sem FOS.

Frutooligossacarídeo - Bolo - Qualidade