



XVI congresso interno de iniciação científica

Ginásio Multidisciplinar da Unicamp
24 a 25 de setembro de 2008



T0917

INFLUÊNCIA DA ADIÇÃO DE INULINA NA TEXTURA E ESTABILIDADE DE PRODUTOS LÁCTEOS ACIDIFICADOS

Karla Ariane Silveira Munhoz (Bolsista PIBIC/CNPq), Carolina S. F. Picone (Co-orientadora) e Profa. Dra. Rosiane Lopes da Cunha (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Com o objetivo de entender o impacto da incorporação de biopolímeros funcionais na textura e estabilidade de produtos lácteos, estudou-se o efeito da adição de inulina e gelana em diferentes concentrações sobre as propriedades de sistemas lácteos acidificados a frio por GDL até pH 4,6. Foram realizados ensaios de compressão uniaxial e sinerese, variando-se a concentração de WPC, caseinato de sódio, goma gelana e inulina, cujas formulações foram definidas a partir de planejamentos experimentais fatoriais. Observou-se que as proteínas do soro e o caseinato de sódio influenciaram significativamente na textura dos géis, afetando negativamente as propriedades de tensão e deformação na ruptura. Foi possível notar em todos os sistemas estudados que o aumento da concentração de gelana produziu géis mais rígidos e mais deformáveis, confirmando seu alto poder gelificante a baixas concentrações. Na faixa de concentração estudada, a inulina não apresentou efeito significativo sobre a deformação na ruptura e sinerese das amostras, apesar de ter diminuído a rigidez dos géis. Verificou-se, portanto, ser possível o enriquecimento de produtos lácteos, agregando a funcionalidade prebiótica da inulina, compensando-se as alterações de textura e estabilidade pela adição de biopolímeros estabilizantes como a goma gelana.

Inulina - Textura - Proteínas do leite