



XVI congresso interno de iniciação científica

Ginásio Multidisciplinar da Unicamp
24 a 25 de setembro de 2008



T0924

CARACTERIZAÇÃO TECNOLÓGICA DE “SNACKS” EXTRUSADOS DE FARINHAS DE TRIGO, MILHO E ARROZ, COM INCORPORAÇÃO DE ISOLADO PROTÉICO DE SOJA PELO PROCESSO DE EXTRUSÃO

Tatiana Kim (Bolsista SAE/UNICAMP) e Prof. Dr. Yoon Kil Chang (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Atualmente, com o aumento da expectativa de vida e a grande cobertura da mídia pelas questões da saúde, os consumidores estão mais interessados nos benefícios potenciais da nutrição para o controle e prevenção das doenças, e passaram a exigir além de sabor agradável e praticidade, alto valor nutritivo e outros benefícios à saúde em alimentos industrializados. Dentro deste contexto, é que se elaborou o estudo de desenvolvimento de “snacks” expandidos a partir de três diferentes tipos de matérias-primas, farinha de trigo, de milho e de arroz, com adição de isolado protéico de soja. Foi usado o extrusor Brabender de mono-rosca, com velocidade de alimentação constante de 110g/min., velocidade da rotação de parafuso de 150 RPM, diâmetro de matriz de 2,9 mm e 16% de teor de umidade. As temperaturas de barril do extrusor foram constantes na zona 1 (80°C) e na zona 2 (110°C) e variável na zona 3 (130°C; 136°C; 150°C; 164°C; 170°C). O teor de isolado protéico de soja foi adicionado em 10%; 13%; 20%; 27% e 30% nas matérias-primas principais. Foram analisadas as características tecnológicas físicas e funcionais, além da análise de aceitabilidade.

Snack - Extrusão - Isolado protéico de soja