



XVI congresso interno de iniciação científica

Ginásio Multidisciplinar da Unicamp
24 a 25 de setembro de 2008



T0885

CHIPS DE VEGETAL COM BAIXO TEOR CALÓRICO OBTIDO PELA APLICAÇÃO DE COBERTURAS COMESTÍVEIS E OTIMIZAÇÃO DO PROCESSO DE FRITURA POR IMERSÃO

Kazumi Kawasaki Ramos (Bolsista PIBIC/CNPq), Luciana Cristina Brigatto Fontes, Thais Cristina Sivi e Profa. Dra. Fernanda Paula Collares Queiroz (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A busca por refeições rápidas tem aumentado o mercado de chips para diversas faixas etárias. A demanda por produtos estáveis e com características sensoriais diferenciadas é crescente e é possível verificar que o desenvolvimento de novos produtos converge para a incorporação de cada vez menos óleo no alimento. Neste trabalho, foi estudado o efeito das coberturas comestíveis em chips elaborados através da fritura por imersão. O vegetal (batata-doce) foi escolhido por ensaios preliminares de aplicação de antioxidantes, avaliação sensorial, caracterização química de batata-doce e inhame. Este vegetal foi caracterizado quimicamente, quanto aos parâmetros de composição centesimal, pH, sólidos totais, sólidos solúveis, acidez total titulável, açúcares redutores, não redutores e totais e atividade de água. Antes das etapas de fritura e aplicação de cobertura, foi realizado um estudo de otimização do processo de desidratação osmótica, visando a minimização do teor de água da matéria-prima inicial. Além disso, foram realizados testes dos filmes de alginato de sódio, pectina de baixa metoxilação e metilcelulose, polissacarídeos estudados e com potencial para minimização de incorporação de óleo durante a fritura. Simulando o efeito da cobertura nos chips, foram elaborados filmes na forma de casting e caracterizados quanto às propriedades físicas, químicas, de barreira, estruturais e mecânicas.

Vegetal - Processo de fritura - Coberturas comestíveis