



XVI congresso interno de iniciação científica

Ginásio Multidisciplinar da Unicamp  
24 a 25 de setembro de 2008



T0922

### **DESENVOLVIMENTO DE BOLO FUNCIONAL COM SUBSTITUIÇÃO PARCIAL DA FARINHA DE TRIGO PELA FARINHA DE SOJA INTEGRAL TOSTADA E DO AMIDO POR FRUTOOLIGOSSACARÍDEO**

Lídia Sarantopoulos (Bolsista PIBIC/CNPq), Luz Maria Paucar Menacho e Prof. Dr. Yoon Kil Chang (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A soja e os frutooligossacarídeos são ingredientes com propriedades funcionais cuja demanda no mercado de alimentos vem crescendo cada vez mais. Esse trabalho tem como objetivo o desenvolvimento de bolo funcional, substituindo parte da farinha de trigo pela farinha de soja (0, 3, 10, 17, 20%), e parte do amido por frutooligossacarídeo (0, 1, 3, 5, 6%), resultando em um produto com maior teor de fibras, maior valor nutricional e melhor propriedade funcional. Os bolos foram produzidos com base na formulação de El-Dash & Germani (1994) adaptada, usando delineamento fatorial completo de 2ª ordem. Volume específico e cor foram obtidos no primeiro dia de estocagem e força de compressão e umidade obtidos durante a vida de prateleira, no primeiro, quarto e sétimo dia de estocagem. As análises mostraram que para o volume específico não houve diferença significativa. Maiores teores de farinha de soja substituída resultou em bolos com menores valores de L\* e H\* e maiores valores de C\* (croma). O teor de umidade aumenta com a diminuição da farinha de soja. Maiores valores de frutooligossacarídeo e menor adição de farinha de soja contribuem para textura mais macia do miolo. Os resultados mostraram que a adição de farinha de soja e frutooligossacarídeo na formulação de bolo é tecnologicamente viável.

Bolo - Soja - Frutooligossacarídeo