



T1110

### **EFEITO DE ENZIMAS, OXIDANTES E REDUTORES NAS CARACTERÍSTICAS REOLÓGICAS E DE PANIFICAÇÃO DA FARINHA DE TRIGO**

Viviane Coelho Teruel (Bolsista PIBIC/CNPq), Eveline Lopes Almeida e Prof. Dr. Yoon Kil Chang (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Em panificação, aditivos e coadjuvantes de tecnologia são substâncias adicionadas à formulação do pão com intuito de corrigir as deficiências da farinha de trigo. O objetivo deste estudo é avaliar os efeitos de certas enzimas, emulsificantes, agentes redutores e oxidantes, em diferentes concentrações, nas características reológicas da farinha de trigo e na qualidade do pão. Na análise farinográfica foi verificado que o ácido ascórbico aumentou a estabilidade (EST) até a concentração de 120 ppm, mas a 250 ppm este aditivo teve efeito contrário. A azodicarbonamida reduziu este parâmetro conforme o aumento da concentração (10, 40 e 100 ppm). A protease fúngica aumentou mais drasticamente o índice de tolerância à mistura (ITM) em relação à L-cisteína e glutatona. Os emulsificantes (DATEM, SSL e polisorbato 80) apresentaram ação diferenciada na EST e ITM conforme o aumento da concentração (1500, 2500 e 5000 ppm). As demais enzimas utilizadas (glicolipase, xilanase, hexose oxidase e transglutaminase) não apresentaram grandes variações nos parâmetros farinográficos analisados, no entanto, devido ao tempo de ação, devem apresentar mudanças reológicas nas análises futuras de extensografia, alveografia e no teste de panificação.

Farinha de trigo - Glúten - Enzimas