

T1069

### **PÃO DE FORMA "ZERO TRANS": ESTUDO DO EFEITO DE DIFERENTES GORDURAS NA QUALIDADE TECNOLÓGICA DOS PÃES**

Fernanda Vannucchi Marin de Souza (Bolsista PIBIC/CNPq), André Luis Marangoni e Profa. Dra. Caroline Joy Steel (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O trabalho objetivou a avaliação de gorduras “zero *trans*” para pão de forma, formuladas a partir de uma Rede Neural Artificial (RNA), utilizando-se de óleo de soja e gorduras interesterificadas de soja, visando à redução de ácidos graxos *trans*. Após a produção dos pães com 8% de gorduras (duas comerciais e quatro *blends* formulados pela RNA) realizaram-se análises de atividade de água, cor ( $L^*a^*b^*$ ), textura instrumental e volume específico. Análise estatística foi feita pelo teste de Tukey. Os pães foram armazenados durante 7 dias à temperatura ambiente, sendo analisados no primeiro, quarto e sétimo dias. Observou-se uma diminuição da atividade de água, sobretudo no sétimo dia, sendo que a amostra controle (sem gordura) não diferiu significativamente das demais amostras, exceto de BL03. A análise de cor mostrou que as amostras não diferiram estatisticamente. Na análise do volume específico, o pão com óleo de soja foi o que apresentou o menor volume, sendo que o *blend* 04 (BL04) não apresentou diferença com relação às gorduras comerciais. Com relação à textura, a amostra preparada com óleo foi a que apresentou maior firmeza quando comparada às demais. Entre os pães com gorduras comerciais e os *blends* praticamente não houve diferença significativa. O presente estudo mostrou que as gorduras zero *trans* formuladas pela RNA podem vir a ser utilizadas na elaboração de pães, haja vista que na maioria das vezes seus efeitos se compararam aos das gorduras comerciais

Pão de forma - Gorduras - Rede neural