



T1068

### **EFEITO DA APLICAÇÃO DE DIFERENTES FONTES DE FIBRAS DE TRIGO EM MASSA DE PIZZA PRÉ-ASSADA REFRIGERADA**

Cláudia Harumi Koike (Bolsista PIBITI/CNPq) e Profa. Dra. Caroline Joy Steel (Orientadora),  
Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

As massas de pizza pré-assadas têm conquistado espaço no mercado devido à sua praticidade e preço acessível. A adição de fibras às massas de pizza pré-assadas pode ter impacto positivo no seu consumo, pois contribui beneficentemente à saúde. O objetivo deste trabalho foi avaliar os efeitos da aplicação da fibra branca de trigo (FBT) e da farinha de trigo de grão inteiro (FTGI) em massas de pizza pré-assadas. A FTGI e a FBT interferiram nos parâmetros farinográficos e extensográficos da mistura com a farinha de trigo refinada (FTR), refletindo nas condições de processamento das massas de pizza pré-assadas. Além disso, as fontes de fibras tiveram influência significativa nas análises de volume específico e espessura dos discos de pizza e de cor  $L^*$  e cor  $a^*$ . Sensorialmente, as formulações somente com FBT e com ambas as fibras foram tão aceitas pelos consumidores quanto a formulação controle sem fibras, além de ser produtos considerados alto teor de fibras (6 g de fibras/ 100g de produto). A formulação com maior porcentagem de FTGI obteve menor aceitação, mas é possível obter um produto com apelos de “fonte de fibras” e de “grão inteiro”, contendo cerca de 5,6% de fibras e mais de 51% de grão inteiro em sua composição.

Massas de pizza - Fibras alimentares - Fibras de trigo