



T1095

QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA DURANTE A ESTOCAGEM DE ALIMENTOS ELABORADOS COM FARINHAS FORTIFICADAS COM FERRO

Juliana Portella Prado (Bolsista PIBIC/CNPq), Ana Paula Rebelatto e Profa. Dra. Juliana Azevedo Lima Pallone (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Farinhas fortificadas com ferro são utilizadas em formulações de alimentos altamente consumidos pela população, incluindo biscoitos. Entretanto, o ferro é um promotor de reações oxidativas que podem ocorrer durante o armazenamento de alimentos. O objetivo desse trabalho foi monitorar a qualidade físico-química de biscoitos água e sal, maisena, amanteigado e cream cracker (1 marca, 3 lotes) durante 6 meses. As análises realizadas foram: umidade, acidez, índice de peróxido (PI). Os métodos foram validados e considerados adequados. Os parâmetros avaliados variaram entre os diferentes tipos de biscoito e os diferentes lotes, sendo que no início da estocagem, os valores encontrados foram: umidade (2,5 - 5,2 %), acidez (1,5 - 3,0 mL NaOH 0,1 mol L⁻¹/100 g biscoito) e PI (não detectado - 6,2 miliequivalente peróxido/1000 g lipídeos). Após os seis meses, os valores medidos foram: umidade (3,6 - 5,6 %), acidez (2,2 - 4,4 mL NaOH 0,1 mol L⁻¹/100 g biscoito) e PI (1,0 - 11,2 miliequivalente peróxido/1000 g lipídeos). Os teores de umidade estão de acordo com o permitido. Já acidez está acima do índice indicado em legislação. Não há legislação para o índice de peróxido em biscoitos. Concluiu-se que houve aumento dos valores dos parâmetros avaliados durante estocagem, sugerindo reações oxidativas, que podem ser promovidas pelo ferro.

Alimentos - Ferro - Qualidade