



T0989

EFEITO DAS ENZIMAS AMILOGLUCOSIDASE E HEXOSE OXIDASE NAS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE DE PÃO FRANCÊS OBTIDO DE MASSA CONGELADA ELABORADA COM FARINHA DO TRIGO INTEGRAL

Emily Chris Pellini de Souza (Bolsista PIBIC/CNPq), Eveline Lopes Almeida e Prof. Dr. Yoon Kil Chang (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O emprego da farinha do trigo integral em panificação permite de obtenção de produtos com maior apelo nutricional e funcional, mas implica em dificuldades tecnológicas. A tecnologia de massas congeladas aumenta a flexibilidade do processo e disponibilidade do produto ao consumidor. Enzimas são coadjuvantes de processo que melhoram a qualidade de produtos de panificação. Através de um delineamento composto central rotacional, variou-se a concentração das enzimas amiloglucosidase (0 a 180 ppm) e hexose oxidase (0 a 200 ppm) com o objetivo de verificar o efeito destas nas características do pão francês obtido de massa congelada elaborada com farinha do trigo integral, a saber: salto de forno, formato, volume específico, textura do miolo (firmeza e elasticidade) e umidade. Os resultados foram analisados por Metodologia de Superfície de Resposta. Houve uma tendência de aumento da umidade e de redução do volume específico dos pães com o aumento da concentração de amiloglucosidase. A hexose oxidase tendeu a reduzir o salto de forno, possivelmente devido à formulação base utilizada já possuir nível de oxidação adequado (ácido ascórbico e azodicarbonamida adicionados).

Massa congelada - Farinha do trigo integral - Enzimas