



T0975

AVALIAÇÃO DE DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE CLORETO DE SÓDIO E DE MASSA ÁCIDA DESIDRATADA SOBRE AS PROPRIEDADES DE PASTA DA FARINHA DE TRIGO

JULIA TAMIE KUSSANO (Bolsista FAPESP), Amanda de Cássia Nogueira e Profa. Dra. CAROLINE JOY STEEL (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A fermentação por massa ácida é uma das mais antigas biotecnologias de alimentos para fermentar matrizes à base de cereais, sendo usada para melhorar a qualidade, o sabor e o aroma de produtos de panificação. Essas características são conferidas por um ecossistema microbiano complexo, principalmente representado pelas bactérias do ácido láctico e leveduras, que reduzem o pH da massa com a produção de ácidos orgânicos. O uso da massa ácida com as suas vantagens pode ser aliado à redução de sódio (sal), ingrediente de grande importância tecnológica e sensorial em produtos de panificação, mas cujo uso tem sido problemático do ponto de vista nutricional. Assim, este estudo teve como objetivo avaliar o efeito de diferentes concentrações de cloreto de sódio e de massa ácida desidratada sobre as propriedades de pasta da farinha de trigo por meio do analisador rápido de viscosidade (Rapid Visco Analyser – RVA), seguindo a metodologia 162 do ICC (1995). Pode-se observar que o aumento da concentração de cloreto de sódio resultou em valores maiores de viscosidade máxima, assim como de quebra de viscosidade (*breakdown*). Já o aumento da concentração de massa ácida desidratada resultou numa leve diminuição da viscosidade máxima e no aumento e depois redução da quebra de viscosidade, dependendo da concentração de sal.

MASSA ÁCIDA DESIDRATADA - CLORETO DE SÓDIO - PROPRIEDADES DE PASTA