XXXII Encontro Anual de Iniciação Científica
IX Encontro Anual de Iniciação Científica Jr.
EAIC 2023

Avaliação da qualidade de farinha de trigo e misturas para a panificação

Joyce Thais Maravieski Rodrigues Pacheco (PIBIC/CNPQ/UEPG), Daniele Bach, Ivo Mottin Demiate (Orientador), e-mail: demiate@uepg.br

Universidade Estadual de Ponta Grossa/Departamento de Engenharia de Alimentos

Ciências agrarias, Ciência e Tecnologia de Alimentos Palavras-Chave*: Batata doce; panificação; reologia.*

Resumo

O trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade da farinha de trigo para panificação, adicionada de outras combinações, como a farinha e o purê de batata doce, através de análises físico-químicas, reológicas e na produção de pães.

Introdução

Os pães podem ser produzidos usando farinha de trigo ou combinações de diferentes farinhas submetidas ao processo de fermentação (BRASIL, 2005). O objetivo era validar a qualidade e as características dos pães feitos com purê e farinha de batata doce em comparação ao tradicional pão branco.

Materiais e Métodos

As análises centesimais realizadas na batata doce e no pão com as misturas foram: proteínas, umidade, lipídios, amido total, cinzas, fibra alimentar, açúcares redutores solúveis e açúcares redutores totais segundo o Instituto Adolfo Lutz (2008). Para a análise reológica das farinhas e misturas, realizou-se a viscoamilografia (DEMIATE *et al,* 2005). A obtenção dos pães foi por meio de formulações e misturas estudadas. Nos pães produzidos, avaliou-se além dos parâmetros físico-químicos, os aspectos de cor segundo o sistema CIElab (L*a*b*) e propriedades mecânicas (AACC, 1999).

Resultados e Discussão

O pão teve três formulações: pão branco (PB), pão com purê de batata doce (PPBD) e pão com farinha de batata doce (PFBD) apresentados da Figura 1. Os ingredientes foram misturados, descanso por 10 minutos, divisão da massa, boleamento, descanso por 10 minutos, descanso em estufa por uma hora e depois os pães foram assados em forno de convecção a gás.

Figura 1. Pão Branco; Pão com purê de batata doce; pão com farinha de batata doce.



Os pães foram realizados nas mesmas condições, alterando apenas a adição do purê ou da farinha de batata doce caso necessário. As batatas foram higienizadas, assadas e amassadas para obtenção do purê de batata. A batata doce foi lavada, ralada e seca para a produção da farinha.

O Pão Branco obteve os maiores valores de umidade, lipídios, proteínas e amido. O Pão com Farinha de Batata Doce apresentou maiores valores de fibras e açúcares totais, esses dois aspectos acarretaram na textura pois ele se mostrou com uma firmeza superior comparado com os outros. O Pão com Purê de Batata Doce obteve o maior valor de açúcares totais.

O maior pico de viscosidade no viscoamilógrafo foi a farinha branca, em seguida da farinha de batata doce, e o purê de batata doce.

Sobre a luminosidade, a farinha de trigo branca apresentou o maior valor, em seguida a farinha de batata doce e por último o purê de batata doce. Em relação a luminosidade dos pães, PB teve maior valor, em seguida PPBD e por último PFBD. O PB apresentou maior maciez, ao contrário do PFBD, que apresentou menor valor nesse parâmetro.

Conclusão ou Conclusões

Com base nos resultados alcançados, confirmou-se a qualidade dos pães feitos com purê e farinha de batata doce em relação ao pão branco.

Agradecimentos

Eu agradeço à Universidade Estadual de Ponta Grossa. Eu agradeço à bolsa concedida. Ao Professor Ivo Mottin Demiate pela orientação e a Doutoranda Daniele Bach.

AACC. Measurement of bread firmness by universal testing machine. Staleness/texture.74-09,1999

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Aprova o "Regulamento Técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos", constante do Anexo desta Resolução. Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005. D.O.U – Diário Oficial da União, Brasília, 2005.

DEMIATE, I.M. ; WOSIACKI, G.; CEREDA, M.P. ; MESTRES, C. Viscographic characteristics of chemically modified cassava starches assessed by RVA. Publication UEPG, ciências exatas e da terra, Ciencias Agrarias e Engenharias,v 11, n. 1, p. 7-17 , 2005

INSTITUTO ADOLFO LUTZ (São Paulo). Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Coordenadores Odair Zenebon, Neus Sadocco Pascuet e Paulo Tiglea- São Paulo. Instituto Adolfo Lutz, 2008

ISSN 1676-0093