

SEÇÃO: Oral

ÁREA: Alimentos e afins

NÍVEL DO CURSO: Ensino Superior

Desenvolvimento de formulação de pão sem glúten

Adilson da Silva, Maria Manuela Camino Feltes, Nelsi Sabedot
Instituto Federal Catarinense - Câmpus Concórdia
Tecnologia em alimentos
E-mail de contato: nelsi.sabedot@ifc-concordia.edu.br

A cada dia, cresce o número de marcas e produtos panificados oferecidos no mercado, portanto, é necessário que haja um controle na fabricação destes produtos, tomando como base o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Pão. Este projeto teve como objetivo geral desenvolver uma formulação de pão para pessoas com restrições alimentares, através da substituição total da farinha de trigo (glúten) por fécula de batata e inhame. Após testes preliminares para a definição da formulação do pão, foram feitas análises físico-químicas (metodologia do Instituto Adolfo Lutz), microbiológicas (Resolução RDC nº 12/2011 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)) e sensoriais. Foi feita ainda a determinação de glúten e de fibra alimentar no pão, seguindo método analítico recomendado pela AOAC (2005). A tabela nutricional do mesmo foi elaborada com base nas Resoluções RDC nº 359 e 360/2003 da ANVISA. Os resultados encontrados mostraram que os pães elaborados atenderam aos padrões estabelecidos para alimento sem glúten (

Palavras-chave: Glúten. Pão. Análise sensorial.