

ELABORAÇÃO DE PRODUTOS PANIFICADOS LIVRES DE GLÚTEN

Orientadores: CARLI, Eliane Maria de

Pesquisadores: SEIDEL, Laura Borges; MARAN, Maria Helena de Souza

Curso: Engenharia de Alimentos

Área: Ciências da vida

Resumo: A doença celíaca é uma doença autoimune desencadeada pela ingestão de glúten, presente em alimentos como trigo, aveia, centeio e cevada, por indivíduos geneticamente predispostos. Estudos realizados sobre essa doença visam garantir uma alternativa alimentar para os indivíduos celíacos. O objetivo desse trabalho foi elaborar panificados isentos de glúten, de boa aceitação sensorial, utilizando amido de mandioca e adicionados de derivados de soja. Foram produzidos pão e muffin sem glúten, elaborados por meio de duas formulações que diferem entre si pelas quantidades utilizadas dos ingredientes. Análises centesimais, microbiológicas e sensoriais foram realizadas tanto no pão como no muffin. Para a análise centesimal do pão sem glúten os resultados de umidade e do resíduo mineral apresentaram valores de acordo com a legislação vigente, e em relação ao teor de lipídios, foi alto em função da utilização da manteiga que possui um valor calórico elevado, a quantidade de fibras alimentares e de proteínas foram altas o que torna o produto desenvolvido mais nutritivo. A análise centesimal do muffin apresentou ótimas quantidades de fibras, proteína e gordura, a quantidade de proteínas elevada foi decorrente da utilização de ovos e extrato de soja, e a quantidade maior de fibras é devido à utilização do extrato de soja, o qual foi utilizado para suprir a escassez destes nutrientes no amido de mandioca e demais amidos utilizados. As análises microbiológicas tanto do pão quanto do muffin apresentaram resultados de acordo com a legislação. Na análise sensorial ambos tiveram uma boa aceitação.

Palavras-chave: Doença Celíaca. Glúten. Pão. Muffin.

E-mails: eliane-carli@hotmail.com; laura_seidel@hotmail.com ³maahh-sm@hotmail.com