

DESENVOLVIMENTO DE PÃO DE CENTEIO LIGHT A PARTIR DE ENZIMAS ESPECÍFICAS

Pesquisador(es): VON DENTZ, Roseli¹; CARLI, Eliane Maria de²; FRANTZ Liziane²;

Curso: Engenharia de Alimentos

Área: Ciências da vida

Resumo: A utilização de enzimas em panificação vem sendo utilizada a fim de caracterizar o produto um melhor volume, aroma, sabor, estrutura da casca e miolo, maciez e vida útil prolongada. O presente trabalho teve como objetivo desenvolver um pão de centeio light, a partir da utilização de enzimas que caracterizam estas propriedades. O composto enzimático utilizado foi: α -amilase maltogênica e fungica, β -amilase, hemicelulase, amiloglucosidase e glucoseoxidase. A formulação foi desenvolvida a partir do pão de centeio tradicional já comercializado pela empresa da região, com valores nutricionais reduzidos em no mínimo 25% em calorias, carboidratos e sódio e sem adição de açúcar e gordura. A partir da formulação desenvolvida foram preparas quatro amostras para o acompanhamento das características organolépticas e acompanhamento do shelf life para a determinação da validade do produto. Todas as amostras foram avaliadas de forma visual. Os resultados obtidos mostraram que é possível desenvolver um pão, com concentrações diminuídas e outros ingredientes eliminados como a adição de gordura e açúcar, obtendo qualidade e mantendo o mesmo prazo de validade do produto convencional já comercializado. Observou-se que a utilização das enzimas foi fundamental para a elaboração e obtenção de um produto final com qualidade e com as características esperadas de cor, aroma, volume, estrutura da casca e miolo, maciez e vida útil.

Palavras-chave: Pão de centeio light, enzimas, shelf life, características organolépticas.

E-mails: ²eliane-carli@hotmail.com