

OTIMIZAÇÃO DE FORMULAÇÃO PARA PRODUÇÃO DE PÃO SEM GLÚTEN

SILVA, L. C. C.¹; SILVA, J. A.¹; GRANUCCI, D. A.²; ORLANDI, R. G. D.²; CARDOSO, A. M. P.¹

¹Universidade Estadual Paulista - Departamento de Ciências e Tecnologia de Alimentos - Cristóvão Colombo 2265, CEP: 15054-000 -UNESP - São José do Rio Preto, SP, Brasil. ² Engenheiros de Alimentos - Fundação Educacional de Barretos - Barretos, SP, Brasil. E-mail: leticiacos@yahoo.com.br.

Para a realização de uma formulação de pão sem glúten para consumo de portadores da doença celíaca, foram testadas diversas formulações com diferentes combinações de proporções, variedades e formas de modificação de amidos de fontes diversas, como goma Tara, com a finalidade de procurar o desenvolvimento de uma rede viscoelástica com propriedades semelhantes às do glúten: com capacidade de reter os gases produzidos durante a fermentação da massa, mantendo a estrutura e a textura do miolo do pão, além de alcançar um valor nutricional satisfatório e assim chegar a um produto sem glúten com características similares às dos pães produzidos com farinha de trigo. A formulação que alcançou a aceitação de 100% de provadores (não portadores da doença celíaca) através de teste sensorial afetivo que avaliou o sabor, textura, aparência e consistência foi composta por 64 % de “arrozina”, 21 % de fécula de batata, 15 % de polvilho doce, 1,5 % de fermento biológico seco, 45 % de ovos, 5 % de manteiga, 2 % de sal, 10 % de açúcar, 40 % de leite e 0,4 % de goma Tara. O pão obtido com esta formulação foi considerado pelos provadores um “pão caseiro” com sabor bom (gosto e odor), miolos sedosos, elásticos (boa textura) e coloração creme, crosta fina e marrom e granulosidade uniforme com poros grandes formando uma rede estruturada e firme, além de apresentar volume adequado, garantindo boa aparência e consistência. A incorporação de grande quantidade de ovos, além de beneficiar a textura, cor e sabor aumentou o teor de proteínas e o valor calórico total do pão sem glúten. Concluindo que sua aceitação por parte dos portadores da doença deverá ser muito boa, com grande possibilidade de ser comercializado como mistura de ingredientes secos para a produção de pão sem glúten.