

ANÁLISE BROMATOLÓGICA E SENSORIAL DO BISCOITO DE FARINHA DE TRIGO UTILIZANDO ENZIMA LIPASE

THAIS RODRIGUES COSTA, Graduanda do curso de Engenharia Química.
KARYNA MARIA DE MELLO LOCATELLI, Mestrado em Genética e Bioquímica.
ROSSANA PIERANGELLI GODINHO SILVA, Doutorado em Ciência dos Alimentos.

Existe uma demanda crescente por produtos da panificação utilizando farinha de trigo. Tal fato fez com que as enzimas ganhassem uma grande importância na formulação desses produtos. Na panificação, a utilização da lipase tem como objetivo a melhoria da qualidade do biscoito. Ela retarda o tempo de envelhecimento por meio da quebra da ligação entre os ésteres do ácido graxo e o glicerol nos lipídeos da farinha de trigo. O presente trabalho tem como objetivo a aquisição de conhecimento sobre o processo de produção de biscoito de farinha de trigo utilizando enzima lipase e avaliar sua aceitação pelo consumidor. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) do Centro Universitário de Patos de Minas – UNIPAM (Parecer CAAE 70200617.5.0000.5549). Para isso, foi elaborada uma receita de pão e realizados testes bromatológicos de umidade, cinza, proteína, teor de fibras e lipídeos. Os resultados foram a redução dos teores de umidade, fibras e lipídios; e aumento de proteínas e cinzas. Os valores encontrados foram justificados por meio da literatura referente ao projeto. Juntamente, a análise sensorial foi feita com 50 provadores, não treinados, no UNIPAM, que avaliaram aparência, cor, aroma, textura oral e sabor, além da aceitação de compra. A análise da variância foi calculada pela tabela ANOVA (fator único) e pelo método de Tukey (5%) para comparar as médias, sendo perceptível que textura e sabor obtiveram maior variância. Através do instrumento de coleta de dados, foi unânime a aprovação pelos provadores. Portanto, a adição da enzima à receita melhora a consistência da massa do biscoito, sem alterar a função dos ingredientes, de maneira que seja atrativo e agradável ao paladar humano.

Categoria: Engenharia Química (graduação)