EFEITO DA SUBSTITUIÇÃO DO LEITE POR INGREDIENTES SEM CASEINA NA TEXTURA DE BOLO SEM GLUTEN

Luciele Rodrigues [1]

Betânia Nascimento Dos Santos [2]

Paula Ferreira De Araujo Ribeiro [3]

Paula Fernanda Pinto Da Costa [4]

Resumo:

O setor de pesquisa e desenvolvimento de novos produtos alimentícios tem voltado a sua atenção ao desenvolvimento de produtos para pessoas com restrições alimentares, tais como, alergias e intolerâncias, como, por exemplo, a intolerância a lactose ou também alergias a proteínas como, por exemplo, a caseína do leite ou o glúten, presente em grãos como o trigo. Desta forma, possibilitando a pessoas com restrições, uma alimentação diversificada, prazerosa e com alternativas aos produtos em versões tradicionais. Dentre estes produtos o bolo vem adquirindo crescente importância no consumo. No entanto, seus atributos são fortemente influenciados pela formulação, desta forma é necessário avaliar o impacto de ingredientes que ao mesmo tempo contribuam para a melhoria de suas características tecnológicas, como a textura, mas que também sejam seguros para serem ingeridos por pessoas com restrições. Objetivou-se avaliar o efeito da substituição do leite por ingredientes sem caseína na textura de bolos do tipo inglês livre de glúten. Foi testada a substituição do leite (formulação padrão) por quatro tipos de líquidos: água; suco de laranja; extrato de soja e leite de coco. Após o processamento os bolos foram resfriados e avaliada a textura instrumental (Texturômetro Brookfield CT-3, probe P36), utilizando o parâmetro dureza (força máxima de compressão), sendo os resultados avaliados pelo teste de Tukey, considerando o nível de significância (p

Palavras-chave: Leite de coco, soja, suco de laranja, dureza, celíacos.

Modalidade de Participação: Iniciação Científica

EFEITO DA SUBSTITUIÇÃO DO LEITE POR INGREDIENTES SEM CASEINA NA TEXTURA DE BOLO SEM GLUTEN

[1] Aluno de graduação. luciele.rodrigues0405@gmail.com. Autor principal

[2] Discente - Ciência e Tecnologia de Alimentos. betaniasantosnas@gmail.com. Co-autor

[3] Docente - Unipampa Campus Itaqui. paularibeiro@unipampa.edu.br. Co-autor

[4] Docente. paulacosta@unipampa.edu.br. Orientador

EFEITO DA SUBSTITUIÇÃO DO LEITE POR INGREDIENTES SEM CASEINA NA TEXTURA DE BOLO SEM GLUTEN

O setor de pesquisa e desenvolvimento de novos produtos alimentícios tem voltado a sua atenção ao desenvolvimento de produtos para pessoas com restrições alimentares, tais como, alergias e intolerâncias, como, por exemplo, a intolerância a lactose ou também alergias a proteínas como, por exemplo, a caseína do leite ou o glúten, presente em grãos como o trigo. Desta forma, possibilitando a pessoas com restrições, uma alimentação diversificada, prazerosa e com alternativas aos produtos em versões tradicionais. Dentre estes produtos o bolo vem adquirindo crescente importância no consumo. No entanto, seus atributos são fortemente influenciados pela formulação, desta forma é necessário avaliar o impacto de ingredientes que ao mesmo tempo contribuam para a melhoria de suas características tecnológicas, como a textura, mas que também sejam seguros para serem ingeridos por pessoas com restrições. Objetivou-se avaliar o efeito da substituição do leite por ingredientes sem caseína na textura de bolos do tipo inglês livre de glúten. Foi testada a substituição do leite (formulação padrão) por quatro tipos de líquidos: água; suco de laranja; extrato de soja e leite de coco. Após o processamento os bolos foram resfriados e avaliada a textura instrumental (Texturômetro Brookfield CT-3, probe P36), utilizando o parâmetro dureza (força máxima de compressão), sendo os resultados avaliados pelo teste de Tukey, considerando o nível de significância ($p<0,05$). Os resultados indicaram que a textura dos bolos variaram de 3641 g a 1699 g, sendo influenciada pelo líquido utilizado na formulação, de modo que, a substituição do leite por água filtrada não alterou a textura, resultando em bolos com maior dureza (3600 g) ao passo que o uso de suco de laranja ou extrato de soja a reduziram para valores próximos a 2500 g, enquanto que o uso de leite de coco, foi o melhor substituto, reduzindo a dureza dos bolos para 1700 g, diferindo dos demais tratamentos. Este efeito, provavelmente pode estar associado a composição do leite de coco, rico em lipídeos que contribui para a retenção de umidade ao produto, retardando a retrogradação do amido. Conclui-se que a substituição de leite pelos ingredientes sem caseína testados melhora a textura dos bolos, reduzindo-a, sendo o máximo efeito obtido pelo uso do leite de coco.

PALAVRAS CHAVE: Leite de coco, soja, suco de laranja, dureza, celíacos.