

Um dos principais problemas apontados com relação ao congelamento de massas, refere-se à estabilidade durante a estocagem, resultando na diminuição da vida-de-prateleira. A diminuição do poder gaseificante das leveduras e a perda gradativa da força da massa são alguns dos fatores identificados como possíveis razões para a perda da qualidade do pão. Os ingredientes utilizados na formulação das massas afetam a qualidade do pão feito com massas congeladas. O objetivo do trabalho é o estudo desses fatores e sua influência no desempenho das massas após congelamento e descongelamento. Prepararam-se massas para pão padrão que continham: farinha (100%), água (60%), fermento (4,5%), sal (1,75%), açúcar (5%), gordura (3%) e vitamina C (150 ppm). Após a mistura, as massas foram cortadas, obtendo-se bisnagas de 175g, que foram congeladas em freezer comum e estocadas a -15 C durante 3 meses. O pão obtido após descongelamento, fermentação e forneamento foi avaliado mediante a determinação do volume e das características tecnológicas. Detectaram-se melhorias na estabilidade da massa quando foram testadas farinhas de trigo de boa qualidade tecnológica, ao aumentar o nível de fermento e pela adição de reforçadores de glúten.