



**Universidade:
presente!**

UFRGS
PROPEAQ



XXXI SIC

21. 25. OUTUBRO • CAMPUS DO VALE

Evento	Salão UFRGS 2019: SIC - XXXI SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2019
Local	Campus do Vale - UFRGS
Título	Influência da adição de ácido cítrico e lático na qualidade de pães sem glúten e sem lactose
Autor	BIANCKA PONTES
Orientador	ROBERTA CRUZ SILVEIRA THYS

Influência da adição de ácido cítrico e lático na qualidade de pães sem glúten e sem lactose.

Autora: Biancka Pontes

Orientadora: Roberta Cruz Silveira Thys

Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Atualmente há muitos casos de pessoas com doenças relacionadas ao consumo de glúten e lactose, por isso o desenvolvimento de produtos alimentícios para este público é muito importante. A doença celíaca é uma intolerância permanente ao glúten, com característica principal a inflamação crônica da mucosa do intestino delgado, causando atrofia das vilosidades do intestino, o que interfere na absorção dos nutrientes. Geralmente a doença celíaca tem vínculo com intolerância à lactose, o que impede celíacos de consumir também produtos com lactose. Em produtos de panificação, entretanto, o glúten tem um papel muito importante devido às propriedades da proteína, principalmente no cozimento, fornecendo melhor capacidade absorção de água, retenção de gás e elasticidade à massa. Sendo assim, a substituição da farinha de trigo por outras farinhas requer a adição de outros ingredientes que substituirão o glúten em suas propriedades. Segundo a literatura, a adição de ácidos em pães sem glúten melhora as características de odor, sabor e textura dos pães sem glúten, entretanto ainda faltam estudos para elucidar mais estes resultados. Desta forma, o objetivo deste trabalho foi verificar a influência da adição dos ácidos lático e cítrico na melhoria das características de pães sem glúten elaborados a partir de farinha de arroz, amido de milho e farinha de lentilha, esta última como fonte de proteína. Os pães foram avaliados através dos parâmetros de textura, volume, perda de peso e cor, durante 6 dias após o seu preparo. Uma amostra sem a adição de farinha de lentilha também foi elaborada para verificar a influência da proteína conjuntamente com o um agente ácido nas características dos pães. Os resultados demonstraram que para os pães sem glúten elaborados sem a farinha de lentilha como fonte de proteína, a adição do agente ácido contribuiu para uma melhor textura, não havendo diferença significativa entre o uso dos ácidos cítrico e lático, no primeiro dia de análise. O ácido cítrico, entretanto, foi capaz de manter a textura por 6 dias após o preparo. Quando a farinha de lentilha foi utilizada na concentração de 10% ou 20%, a adição de ambos os tipos de ácido não gerou melhoria na textura do pão, tendo o pão sem a adição de ácido a maior maciez, que se manteve durante 6 dias após o preparo nos pães com 20% de farinha de lentilha. Como perspectivas futuras para o projeto, estão a realização de análise sensorial dos produtos elaborados, além de testes utilizando outras fontes de proteína.