

270

UTILIZAÇÃO DE FARINHA DESENGORDURADA E PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA NA FABRICAÇÃO DE PÃO DE FORMA. *Melissa Matter, Ligia Damasceno Ferreira Marczak, Carolina Pareira Kechinski, Caciano Pelayo Zapata Norena (orient.) (UFRGS).*

A utilização de diferentes tipos de farinhas, provenientes de outros cereais, que não o trigo, tem crescido muito nos últimos anos. A soja devido a suas qualidades nutricionais e funcionais, a disponibilidade de mercado, baixo custo e desenvolvimento de tecnologia apropriada, tem apresentado ultimamente um incremento no consumo entre os povos ocidentais. No presente trabalho realizou-se a utilização de farinha desengordurada de soja e proteína isolada de soja na produção de pães de forma. Para tanto, substituíram-se 10% da farinha de trigo da formulação de pão de forma por 7, 5% de farinha desengordurada de soja e 2, 5% de proteína isolada de soja. A partir desta nova mistura produziram-se pães de forma através do método esponja com 10, 20, 30 e 40% de substituição na formulação do pão. Foram realizadas análises físico-químicas, reológicas e sensoriais das farinhas e dos pães. Os resultados comprovaram que a adição da farinha desengordurada e da proteína isolada de soja alterou a composição do produto e apresentou significativo incremento no teor de proteínas em relação à farinha de trigo pura. Os pães oriundos destas farinhas apresentaram-se uniformes e bem desenvolvidos. Na análise sensorial verificou-se que os pães com 30% e 40% apresentaram os melhores desempenhos. Isto, aliado ao custo competitivo das farinhas mistas, aqui também estimados, indica a potencialidade dos produtos desenvolvidos para a produção em escala industrial.