

074

ENRIQUECIMENTO DE MASSAS COM PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA. *Gustavo Verlang Kramer, Claudia Blauth Klipel, Christine da Silva Reis, Caciano Pelayo Zapata Norena (orient.)*
(Departamento de Tecnologia dos Alimentos, Instituto de Ciências e Tecnologia de Alimentos, UFRGS).

Massas alimentícias são consumidas por povos de culturas diferentes, sob vários tipos: espaguete, talharim, formato de concha, etc. São produtos não fermentados, obtidos pelo amassamento (a frio ou a quente) de farinha de trigo, de semolina ou de sêmola do trigo com água, com ou sem adição de outros alimentos permitidos como ovos, legumes e verduras. A Proteína Isolada é a forma mais refinada entre os vários derivados protéicos da soja, podendo conter mais de 90% de proteínas que são obtidas através de um sofisticado processo de extração em etapas. Devido ao baixo valor nutricional da farinha de trigo, o objetivo desse trabalho foi o enriquecimento protéico, através da substituição de parte da farinha de trigo por proteína isolada de soja, e testar a quantidade possível de ser adicionada, sem rejeição por parte dos consumidores, na produção de massas alimentícias. O estudo foi realizado substituindo 0, 5, 10 e 15% de farinha de trigo por proteína isolada de soja. A esta mistura, adicionou-se água e ovos misturando-se até a obtenção de formato granulado. Logo após, colocou-se a mistura num extrusor a frio, afim de obter-se o produto final em forma de espaguete. Durante a extrusão, houve aquecimento, acarretando redução da umidade no produto final. Segundo a ANVISA, massa alimentícia úmida ou fresca é o produto que pode ou não ser submetido a um processo de secagem parcial, de forma que o produto final apresente umidade máxima de 35, 0% (g/100g). O escurecimento, do amarelo original da massa, aumentou de acordo com a quantidade de isolado de soja. Após quatro dias, as amostras foram cozidas durante sete minutos, com o mesmo volume de água e quantidade de sal para realização do teste sensorial de Comparação Múltipla. O padrão escolhido foi a amostra sem proteína de soja. Os resultados indicaram que a amostra com adição de 10% de isolado de soja não foi diferente e tanto 5 como 15% foram ligeiramente pior do que o padrão.