

DESENVOLVIMENTO DE MASSA FRESCA ALIMENTÍCIA RICA EM FIBRAS COM ADIÇÃO DE TRANSGLUTAMINASE

Cristina Luiz Gama; Franciele Dalla Porta Christiano; Roberta Cruz Silveira Thys; Adriano Brandelli;

Resumo: Inúmeros estudos têm relatado o uso de farinhas alternativas na indústria de massas alimentícias por razões econômicas, sociais e de saúde, de forma a driblar o alto preço do trigo importado e reduzir a incidência de doenças relacionadas ao consumo de carboidratos com alto índice glicêmico. Uma excelente alternativa é substituir parcialmente a farinha de trigo na preparação por outro ingrediente que agregue ao alimento benefícios nutricionais e econômicos. As massas alimentícias estão muito presentes no nosso cardápio diário, sendo um dos produtos mais consumidos. Para melhorar suas características nutricionais há uma grande alternativa que é substituir parcialmente a farinha de trigo pelo farelo de trigo em seu preparo. Por ser considerado um rejeito industrial e utilizado apenas como complemento nas rações de animais o farelo de trigo diminui o custo de produção das massas frescas e por ser rico em fibras alimentares contribui para um produto mais saudável. As suas fibras alimentares insolúveis aceleram o trânsito intestinal e retardam a absorção de glicose e lipídeos no organismo, essa redução pode diminuir consideravelmente o índice de doenças como, por exemplo, a diabetes e a obesidade. Entretanto, gera danos tecnológicos ao produto final, devido à má formação da rede glúten e o posterior aumento da sedimentação na água da cocção. Há muitos estudos comprovando que a inclusão da enzima de transglutaminase auxilia na formação da rede glúten diminuindo assim a indesejada perda de sólidos no momento da cocção e aumentando a qualidade da massa fresca. Desta forma, o presente projeto tem como objetivo avaliar o potencial de utilização de farelo de trigo em massas alimentícias, através da substituição parcial da farinha de trigo (0 a 20%) por farelo de trigo com adição da enzima transglutaminase ACTIVA® STG-M (0 a 1,5%). O produto será avaliado através de análises sensorial, firmeza, elasticidade, e perda de sólidos na água de cocção.

Palavras – chave: massa fresca; fibras; transglutaminase; ufrgs; Cristina Luiz Gama.