



XXXIII SIC SALÃO INICIAÇÃO CIENTÍFICA

Evento	Salão UFRGS 2021: SIC - XXXIII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2021
Local	Virtual
Título	Redução de sódio e seus impactos tecnológicos e sensoriais nos produtos da panificação
Autor	GABRIEL TONIN FERRARI
Orientador	VIVIANI RUFFO DE OLIVEIRA

Redução de sódio e seus impactos tecnológicos e sensoriais nos produtos da panificação

O cloreto de sódio é um dos principais ingredientes dos produtos da panificação, pois confere propriedades físico-químicas e sensoriais. Apesar disso, o sódio em excesso pode contribuir para o aumento da pressão arterial, o qual é um fator de risco para doenças cardiovasculares e a principal causa de mortalidade global. Este trabalho tem o objetivo avaliar os impactos tecnológicos e sensoriais da redução de sódio nos produtos de panificação, além de propor formas alternativas para essa redução e seus respectivos impactos no produto final. A seleção dos artigos foi realizada por dois pesquisadores que buscaram um conjunto de estudos em vários bancos de dados importantes, com filtro para artigos publicados entre 2016 e 2021 e sem restrições de idioma. A redução de sódio afeta as propriedades reológicas da massa crua, reduz a extensibilidade, aumenta a pegajosidade, a altura máxima e a taxa de fermentação. No produto assado, o teor reduzido de sódio afeta a textura, cor e flavor e diminui a vida de prateleira. O uso de redução gradual, sais alternativos, contraste de sabor, *sourdough* e ervas e especiarias têm sido utilizados como estratégia de redução. Acordos entre agentes governamentais e a indústria podem ser voluntários ou por meio de implementação legislativa, tornando a redução de sódio obrigatória. Sendo o consumo excessivo de sódio um problema de saúde pública e sua redução nos produtos da panificação uma tarefa desafiadora, são necessários cada vez mais estudos que promovam com qualidade esse processo.