

# USO DE AMIDO DE MILHO COMO INGREDIENTE AUXILIAR NO FOLHAMENTO DE MASSAS PANIFICÁVEIS

PE 06200620/038

Isabele Maran (Discente - IFSul-Câmpus Pelotas-Visconde da Graça/Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria – isamaran96@gmail.com)  
Ana Paula do Sacramento Wally (Docente Orientador – IFSul-Câmpus Pelotas-Visconde da Graça/Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria - anawally@ifsul.edu.br)

CÂMPUS PELOTAS-VISCONDE DA GRAÇA

14<sup>o</sup>  
JIC  
IFSul

JORNADA DE  
INICIAÇÃO CIENTÍFICA DO  
INSTITUTO FEDERAL SUL-RIO-GRANDENSE

2021

  
INSTITUTO  
FEDERAL  
Sul-rio-grandense

## Introdução

De acordo com a RDC 332/2019 da ANVISA, a presença de gorduras trans em alimentos industrializados deverá ser reduzida a níveis inferiores a 2% a partir de 2021 e totalmente eliminada dos alimentos industrializados a partir de 2023. As massas folhadas utilizam gordura vegetal hidrogenada no processo de folhamento e seus percentuais variam de formulação para formulação, podendo chegar a níveis de até 30%. As gorduras hidrogenadas são obtidas industrialmente através da hidrogenação de óleos e neste processo acabam formando gorduras trans em sua estrutura, tão prejudicial a saúde humana.

## Objetivo

Com objetivo de encontrar substitutos da gordura vegetal hidrogenada no processo de folhamento desenvolveu-se um projeto de pesquisa no Campus Pelotas-Visconde da Graça que deveria ter sido executado no ano de 2021 e por conta da pandemia, foi adiado para que sua execução ocorra em 2022.

## Metodologia

Pretende-se estudar a substituição da gordura vegetal hidrogenada por gordura de coco no processo de folhamento das massas. Massas serão elaboradas com farinha de trigo (750g), água (375g), sal (15g) e óleo de soja (7,5g) e folheadas com gordura de coco, em 3 níveis de adição (325, 350 e 375g). Aliado a substituição da gordura, será testado a presença ou não de amido de milho (60g) junto à gordura de coco, visando evitar que a gordura se derreta ao manuseá-la. Todas as formulações serão comparadas com uma formulação padrão, que conterá a gordura hidrogenada (350g) como agente de folhamento. As formulações serão avaliadas sensorialmente através dos testes de preferência, aceitação (atributos de aparência, crocância e sabor) e intenção de compra. Fisicamente serão avaliados quanto ao peso e volume específico e quimicamente através da composição centesimal.

## Resultados esperados

Espera-se comprovar que é possível substituir a gordura vegetal hidrogenada por gordura de coco e amido de milho gerando como produto final uma massa folhada com características sensoriais e físicas semelhantes ao produto padrão.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 332, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019. Define os requisitos para uso de gorduras trans industriais em alimentos. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF. nº 249, de 26 de dezembro de 2019.

  
FAPERGS

REALIZAÇÃO  
  
propesp

  
INSTITUTO FEDERAL  
Sul-rio-grandense