



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Elaboração de pão sem glúten: Caracterização físico-química

Clovis F. S. JÚNIOR, Maria J. de FIGUEIREDO, Priscilla D. L. da SILVA, Elisândra C. ALMEIDA,
Celene dos S. ATAÍDE

Professora Adjunto I do Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias – UFPB–
Universidade Federal da Paraíba, Campus III - CCHSA, 58220-000
Bananeiras-PB. E-mail: priscilladiniz@ cchsa.ufpb.br

Visando oferecer um produto nutritivo, com boa aceitação e acessível à população com dificuldade na assimilação do glúten, o presente trabalho buscou testar a viabilidade da utilização de farinha de batata, em substituição à farinha de trigo, na produção de pão de sal. Foram elaboradas duas formulações para o pão sem glúten: na formulação 01 foi empregada a proporção de 1:1 de farinha de batata e amido de milho, já na formulação 02 a proporção empregada foi de 2:1/5 respectivamente. Tendo como outros ingredientes na elaboração dos pães o sal, leite em pó, melhorador, fermento biológico, margarina e água, em quantidades iguais e invariáveis em ambas as formulações. Em seguida foram feitas as análises físico químicas de umidade, cinzas, lipídeos, acidez, proteínas, amido, pH, atividade de água e cálcio. De acordo com os resultados obtidos foi observado que os parâmetros físico-químicos da farinha de batata, como umidade (13%), resíduos minerais (3,67%), proteína (13,12%), cálcio (140,65%) e amido (63,99%) se encontram dentro dos parâmetros exigidos pela legislação; no entanto, as análises de lipídeos (17%), acidez (7,87%) e pH (6,47) apresentaram valores superiores aos exigidos pela ANVISA. Em relação às análises físico-químicas obtidas para o pão sem glúten observou-se que a formulação 02 apresentou umidade (38,27%) superior à formulação 01 (22,29%), estes valores provavelmente estão associados à maior quantidade de batata utilizada na formulação 02, o que também foi determinante na expressão de uma maior atividade de água (0,940) quando comparada à formulação 01 (0,825). Os valores de cinzas e proteínas apresentados foram próximos para ambas às formulações. Já com relação ao teor de lipídeos (18,06%) e acidez (8,28%), a formulação 02 apresentou valores superiores, quando comparados à formulação 01, associando estes resultados ao emprego de uma maior proporção de farinha de batata na sua composição. Contudo com relação à presença de amido a formulação 01 (54,45%) foi superior. Desta forma, verifica-se que a substituição da farinha de trigo por farinha de batata na elaboração de um pão sem glúten é uma alternativa viável e enriquecedora para produtos de panificação. Observa-se também que, de acordo com os dados obtidos nesta pesquisa, as duas formulações aqui sugeridas apresentaram excelentes resultados de composição físico-química.

Palavras-chave: pão de batata, agroindústria, glúten, panificação.

