

Engenharia de Alimentos

## **Avaliação de pães de queijo assados por diferentes métodos**

Fernanda Oliveira Silva - 11º período de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/CNPq

Joelma Pereira - Orientador DCA, UFLA - Orientador(a)

### **Resumo**

O pão de queijo é um produto nacionalmente conhecido e que vem ganhando espaço inclusive no mercado internacional. Possui diversas vantagens do ponto de vista nutricional, como ser uma fonte de carboidrato, conter quantidades consideráveis de proteínas, minerais e lipídios, e ainda pode ser consumido por pessoas que apresentam intolerância ao glúten. Visando cada vez maior praticidade, hoje podemos encontrar esses produtos na sua forma congelada, tornando seu preparo muito mais rápido. O presente trabalho objetivou-se em avaliar as características do pão de queijo quando submetidos a diferentes métodos de assamento, principalmente no forno microondas, que tornaria seu preparo ainda mais rápido. Para realização do projeto, foi utilizada uma formulação encontrada na literatura, congelando as amostras e submetendo-as a quatro tipos de fontes de calor: forno a gás convencional, forno industrial, forno elétrico e forno microondas. E suas características foram avaliadas através das análises de atividade de água, cor, força de compressão, volume específico e densidade. Com relação as análises de cor, volume e densidade, as amostras não apresentaram diferenças muito significativas. Entretanto, quando foi avaliada a atividade de água e força de compressão, as amostras submetidas ao tratamento em forno microondas apresentaram diferenças em relação as demais. A atividade de água foi aproximadamente 30 % menor, e em relação à textura, as amostras se apresentaram extremamente rígidas ultrapassando a capacidade do equipamento, o que impossibilitou a medição. Foi possível notar que as microondas desempenham grande efeito sobre as características do pão de queijo provocando alterações não presenciadas em métodos de assamentos convencionais, resultando em um produto final indesejável sensorialmente. Para melhor identificação de quais alterações são essas, seriam necessárias mais algumas análises como microscopia ótica sob luz polarizada e microscopia eletrônica de varredura, que teriam como objetivo analisar o resíduo amiláceo e o efeito de cada tipo de assamento, possibilitando o estudo de possíveis alterações na formulação para atender a essa necessidade.

Palavras-Chave: pão de queijo, métodos de assamento, análises físicas.

Instituição de Fomento: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq)

Link do pitch: <https://youtu.be/xTmaEw7dYpw>