

Avaliação da textura de pães de forma sem glúten adicionados de fibra de bambu

Franciele Zardo¹, Maira Três¹, Camila Duarte Teles^{1*}
*Orientador

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) -
Campus Bento Gonçalves. Bento Gonçalves, RS, Brasil.

A doença celíaca é uma intolerância ao glúten, caracterizada por um processo inflamatório na mucosa do intestino delgado, causando má absorção de nutrientes e outras manifestações clínicas. No Brasil, estudos feitos por diferentes autores mostram que a prevalência de celíacos varia de acordo com a população estudada e o método de diagnóstico empregado. Além disso, o trigo pode causar reações alérgicas e a sensibilidade não celíaca, conhecidas como desordens relacionadas ao glúten. O pão é um alimento de primeira necessidade e a retirada do glúten de sua formulação requer o estudo de diferentes substitutos, uma vez que este desempenha funções tecnológicas importantes. O objetivo do estudo foi desenvolver pães de forma isentos de glúten acrescidos de fibra de bambu em quatro diferentes concentrações e avaliar os parâmetros de textura (dureza; resiliência; elasticidade; coesividade) em 2 e 24 horas após o forneamento. Para a definição das formulações avaliadas foram realizados testes preliminares. Foram elaboradas quatro formulações de pão de forma sem glúten, sendo uma sem adição de fibra de bambu (F0) e as demais adicionadas de 2 % (F2), 4 % (F4) e 6 % (F6) da fibra. Os valores de dureza em 2 h após forneamento variaram de 31,57 N a 46,27 N e após 24 h os valores apresentaram um aumento, variando de 45,14 N a 52,37 N. A resiliência em 2 h variou de 0,37 a 0,45 e após 24 h notou-se uma redução nos valores, variando de 0,31 a 0,38. Com relação à elasticidade, em 2 h o maior valor observado ocorreu na F6 (1,13) em contrapartida, em 24 h, o maior valor observado foi na F0 (0,98). A mastigabilidade em 2 h apresentou valores entre 1762,35 a 3049,62 e em 24 h apresentou uma redução, variando de 1545,60 a 2735,75. A coesividade também mostrou uma redução de valores em 24 h (0,52 a 0,55) comparado em 2 h (0,61 a 0,69). Não se obteve uma formulação com características de pão de forma convencional. O uso de fibra de bambu refletiu positivamente no estudo, porém para as concentrações aplicadas e os parâmetros de textura analisados, não houve diferença estatística significativa a um nível de 5% de confiança.

Palavras-chave: Novos produtos. Desordens relacionadas ao glúten. Enriquecidos.

Trabalho executado com recursos do Edital PROPPI 006/Programa Institucional de Bolsa da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio Grande do Sul, da Pró-Reitoria de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação.