

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DE BOLOS ESPONJA ELABORADOS COM FARINHAS DE TRIGO E SOJA PRÉ-COZIDAS POR EXTRUSÃO. WANG, S.H. (1); ROCHA, G.O. (1); NASCIMENTO, T.P. (1); ASCHERI, J.L.R. (2); OLIVEIRA, A. (1). (1) Departamento de Economia Doméstica, ICHS, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, BR 465, km 47, CEP 23089-000 Seropédica, RJ, Brasil. (2) Embrapa Agroindústria de Alimentos, Av. das Américas, 29501, CEP 23020-470 Guaratiba, Rio de Janeiro, RJ, Brasil. E-mail: sin-hueiawang@bol.com.br

A mistura de trigo e soja representa uma importante fonte calórico-protéica com proteínas de boa qualidade. O processo de extrusão tem se tornado uma tecnologia bem estabelecida num número considerável de alimentos e aplicações alimentares. Com o objetivo de otimizar o processo de extrusão para obtenção de uma farinha pré-cozida de trigo e soja, destinada para o bolo esponja, foram estudados os efeitos da velocidade de rotação de parafuso (VRP), temperatura de barril (TB) do extrusor e o nível de umidade da mistura nas características sensoriais dos bolos esponja elaborados. Usou-se extrusor Brabender de rosca única para extrusar misturas de trigo e soja em três níveis de umidade (23, 26 e 29%), três TB (80, 90 e 100 °C) e três VRP (120 150, e 180 rpm). Os resultados indicam que, os bolos esponja preparados com farinhas mistas extrusadas, apresentaram melhores impressões globais com o aumento da VRP em 23% de umidade para todas as TB usadas, sendo esta reduzida para 150 rpm em níveis de umidade mais elevados (26 e 29%). As características sensoriais (aparência, textura e sabor) melhoraram, à medida que se aumentava a TB em 23% de umidade. Porém, em relação aos demais níveis de umidade (26 e 29%), a TB de 90 °C resultou em melhores escores. Em todos os níveis de umidade estudados, a umidade de 23% proporcionou as melhores características sensoriais, especialmente a aparência. O bolo esponja elaborado com a farinha mista extrusada, em 23% de umidade, 100 °C de TB e 180 rpm de VRP, apresentou as melhores características sensoriais e foi a mais preferida pela equipe massal de provadores não-treinados.