

MASSA DE PIZZA SEMI-PRONTA OBTIDA PELA FARINHA DE TRIGO E SOJA PRÉ-COZIDA POR EXTRUSÃO. WANG,S.H.(1) ; OLIVEIRA, M.F.(1) ; COSTA, P. S.(1) ; ASCHERI, J.L.R.(2) ; ROSA, A.G.(1). (1) Departamento de Economia Doméstica, ICHS, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, BR 465, Km 47,CEP 23890-000 Seropédica, RJ, Brasil. (2) Embrapa Agroindústria de Alimentos, Av. das Américas, 29501, CEP 23020-470 Guaratiba, Rio de Janeiro, RJ, Brasil. E-mail: sin-hueiwang@bol.com.br

A mistura de trigo e soja representa uma importante fonte calórico-protéica com proteínas de boa qualidade. O processo de extrusão pode ser considerado bastante útil na obtenção de farinha pré-cozida a partir desta mistura, pois oferece a possibilidade de modificar estruturas de amido e proteínas, melhorando as suas características sensoriais. O objetivo do presente trabalho foi avaliar as propriedades de pasta e absorção de água das farinhas de trigo e soja (90:10) pré-cozidas por extrusão, em diferentes umidades (23, 26 e 29%) e temperaturas de barril (TB; 60, 70, 80, 90°C), para uso em massa de pizza semi-pronta com características sensoriais desejáveis. Usou-se extrusor Brabender de rosca única, com velocidade de alimentação constante de $3,6 \text{ kg} \cdot \text{h}^{-1}$, velocidade de rotação de parafuso de 90 rpm e uma matriz de lâmina com 1 mm de espessura. Os resultados mostram que, as propriedades de pasta das farinhas mistas pré-cozidas aumentaram com o aumento da TB, os maiores valores foram obtidos em 26% de umidade. A absorção de água aumentou, à medida que se aumentava a TB e a umidade. A pizza preparada com a farinha mista extrusada, em 23% de umidade e 80°C de TB, apresentou as melhores características sensoriais e foi a mais preferida pela equipe massal de provadores não-treinados.