

PRINCIPAL

FEBRILHO

07ª SLICA

COMISSÃO ORGANIZADORA

APÓCIO

PATROCINADORES

AJUDA

SAIR



Mensagem da presidência







7º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos

Ciência e Tecnologia de Alimentos em Benefício a Sociedade: Ligando a Agricultura à Saúde

SYSTEMICA

systemica.com.br

PRINCIPAL

RESUMO

O 7º SLACA

COMISSÃO ORGANIZADORA

APOIO

PATROCINADORES

AJUDA

SAIR

Resumo

slaca



Nome: MIRANDA, M.Z.

MIRANDA, A. L.

MIRANDA, A.L.

MIRANDA, C.

MIRANDA, E. C.

MIRANDA, M.R.A

MIRANDA, M.S.

MIRANDA, M.Z.

MIRANDA, P. C.

MIRANDA,G.C

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE BISCOITOS TIPO COOKIE CONTENDO DIFERENTES NÍVEIS DE FARIN
COMPORTAMENTO DE DIFERENTES TIPOS DE MASSAS ALIMENTÍCIAS SECAS FRENTE AO COZIMEN
QUALIDADE DE BISCOITOS TIPO COOKIE CONTENDO FARINHA DE ARROZ

COMPORTAMENTO DE DIFERENTES TIPOS DE
MASSAS ALIMENTÍCIAS SECAS FRENTE AO
COZIMENTO

BAGETTI M. (1); BIFF A. (2); MIRANDA M.Z. de (3)

(1)UFSM Av. Roraima Nº1000 CEP 97105-900 –
Santa Maria, RS. E-mail: mibagetti@yahoo.com.br;
(2) UPF- Rodovia BR 285 CEP 99001 570 Passo
Fundo -RS. E-mail: angibiff@pop.com.br; (3)
Embrapa Trigo - Rodovia BR 285, km 174 - Cx.P.
451 - CEP 99.001-970 - Passo Fundo, RS. E-mail:
marthaz@cnpt.embrapa.br

O comportamento das massas alimentícias durante e após o cozimento é o parâmetro de qualidade de maior importância para os consumidores desse tipo de produto. Além do sabor e do aroma, estão incluídos, o tempo de cozimento, a quantidade de água absorvida, a textura da massa, além da pegajosidade e da perda de sólidos solúveis, características relacionadas à superfície da massa. O presente trabalho teve por objetivo investigar o comportamento de diferentes tipos de massas alimentícias secas frente ao cozimento. Foram analisadas 16 massas alimentícias secas, adquiridas no comércio local, 14 apresentaram como matéria-prima o *Triticum aestivum* (foram selecionadas massas com diferentes formatos, mas todas da mesma marca comercial, com exceção da massa tipo *noodle*), uma delas foi derivada de arroz e outra de *Triticum durum*. Foi realizado teste de cozimento, sendo os parâmetros avaliados: tempo de cocção, perda de sólidos solúveis, água

absorvida e aumento de volume. Os dados foram analisados por ANOVA, e as médias comparadas pelo teste de Duncan ao nível de 5%. Das massas alimentícias analisadas, cinco apresentaram valores de perda de sólidos solúveis de até 6%, o que caracteriza massas de muito boa qualidade, oito apresentaram valores de perda de sólidos menor que 8%, caracterizando massas de média qualidade e as demais apresentaram valores abaixo de 10%, não sendo, portanto, consideradas massas de qualidade ruim. Todas as massas analisadas apresentaram valores acima de 100% de aumento de peso, valores considerados aceitáveis. Além disso, as massas com formato de espagete, de arroz e de *T. durum*, apresentaram maior perda de sólidos (8,18 e 7,25% respectivamente), do que o espagete de *T. aestivum* (6,62%). As massas alimentícias adquiridas no comércio local foram de boa qualidade. Além disso, a massa de arroz obteve características de cozimento satisfatórias para os parâmetros analisados, apresentando-se semelhante às massas provenientes de trigo.

Palavras-chave: massas, cozimento, qualidade