



II Congresso das Agrárias

16 - 18 de Novembro 2017 | Elvas

LIVRO DE RESUMOS

1570 | AVALIAÇÃO DA TEXTURA DE PÃES SEM GLÚTEN

RAQUEL P. F. GUINÉ^{1,2}, MARIANA FONSECA², LUIS M. BATISTA³, PAULA M. R. CORREIA^{1,2}

¹CI&DETS, Instituto Politécnico de Viseu, Av. Cor. José Maria Vale de Andrade, Campus Politécnico, 3504-510, Viseu, Portugal, ²Escola Superior Agrária de Viseu / Instituto Politécnico de Viseu, Quinta da Alagoa, Estrada de Nelas, Ranhados, 3500-606, Viseu, Portugal, ³Patrimvs Indústria, S.A., Zona Industrial da Abrunheira, Lt. 33/34 Aptd 184, Vila Chã, Guarda, Portugal
PORTUGAL

Resumo: No presente trabalho foram analisadas as propriedades de textura em pães fabricados com farinhas especiais sem glúten, tendo ainda sido avaliada a reprodutibilidade dos resultados entre pães provenientes de diferentes lotes. Para tal, foram testadas duas formulações de farinha sem glúten, foram fornecidas pelas empresas GERMEN (Portugal) e CREDIN (Dinamarca), tendo ainda sido produzidas amostras de pão com farinha comum tipo 65, produzida pela empresa CEREALIS (Portugal) (amostra controlo). Para análise das características da textura recorreu-se a um texturómetro, tendo sido realizados ensaios de perfuração e compressão. Os resultados obtidos revelaram que os pães produzidos com farinhas sem glúten se apresentam menos firmes (na crosta e no miolo) e menos adesivos, quando comparados com o pão fabricado com farinha tipo 65 (com glúten). Em relação à reprodutibilidade dos resultados, foi possível observar que os testes de perfuração são preferíveis aos de compressão, e que por outro lado as amostras fabricadas com a farinha sem glúten tipo B são mais uniformes entre lotes.

Palavras-chave: doença celíaca, dureza, adesividade, pão especial, texturómetro