



Realização:



Apoio:

**XVII CIC
X ENPOS**

Conhecimento sem fronteiras

XVII Congresso de Iniciação Científica

X Encontro de Pós-Graduação

11, 12, 13 e 14 de novembro de 2008

MASSA FRESCA DE LASANHA PARA CELÍACOS

Autor(es): SILVA, Priscila Missio da; FREITAS, Daniele Ziglia de; GULARTE, Márcia Arocha

Apresentador: Priscila Missio da Silva

Orientador: Márcia Arocha Gularte

Revisor 1: Angelita da Silveira Moreira

Revisor 2: Angelita Machado Leitão

Instituição: Universidade Federal de Pelotas

Resumo:

O trabalho teve como objetivo elaborar massa de lasanha para celíacos com farinhas de arroz e ovos. A farinha pré-gelatinizada de arroz apresenta a propriedade de tentar reproduzir a rede tridimensional do glúten, que proporciona a elasticidade das massas, e a albumina do ovo influencia positivamente sobre a proteína da farinha, formando uma rede protéica e melhorando o envolvimento do amido por essa rede. Para a elaboração das formulações foram utilizadas farinha de arroz branco polido, farinha de arroz pré-gelatinizada. Na massa de lasanha considerada como controle, misturou-se farinha de arroz branco, 1,2% de ovos (peso da farinha) e uma solução de salmoura (3% de NaCl) a 40°C, adicionada paulatinamente, até a formação da massa que foi uniformizada manualmente, após, com o auxílio de um cilindro rotativo, obteve-se uma massa homogênea. Para a elaboração da formulação controle foi necessário acrescentar 5% de salmoura para a formação da massa. Outra formulação foi elaborada, porém adicionou-se 5% de farinha de arroz pré-gelatinizada e 10% de salmoura. As massas foram cortadas em tiras com 10cm de comprimento, 5cm de altura e 2mm de espessura, para posterior cozimento em 1 litro de água. Foi realizada, a avaliação de rendimentos através do ganho de peso, e de volume da massa pelas medidas de comprimento, largura e espessura antes e após o cozimento. Foi avaliada, também, a quantidade percentual de resíduo na água de cozimento determinada pela evaporação de uma alíquota de 10mL da água de cozimento das amostras em estufa a 105°C até peso constante. As tiras foram cozidas por 10 min para ambas as formulações. Observou-se que as massas não aderiram uma à outra, nem quebraram durante o cozimento. Para a análise de peso das massas, pode-se observar que não apresentou significância, (controle: 47,82^a e pré-gelatinizada: 45,85^a), fato contrário foi observado para o volume, pois a massa de lasanha com farinha de arroz pré-gelatinizada apresentou menor volume (controle: 46,62^a e pré-gelatinizada: 31,43^b). Em relação ao conteúdo de resíduos na água de cozimento, não foi verificado diferença significativa (controle: 2,8^a e pré-gelatinizada: 2,9^a). Verificou-se que a massa com a adição de 5% de farinha de arroz pré-gelatinizada não influenciou positivamente nas características da massa fresca de lasanha para celíacos, pois resultou em características de qualidade inferior às da massa controle, necessitando de mais estudos para o melhoramento do produto.