



16, 17 e 18 de novembro de 2016.
Campina Grande, Paraíba, Brasil

PRODUÇÃO E AVALIAÇÃO DE PÃO DE FORMA GLÚTEN-FREE COM FARINHA DE ARROZ VERMELHO E ENZIMA TRANSGLUTAMINASE MICROBIANA

Hanndson Araújo Silva¹, Rennan Pereira de Gusmão²

RESUMO

A doença celíaca (DC) é uma intolerância permanente ao glúten, caracterizada por atrofia da mucosa do intestino delgado e consequente má absorção de nutrientes. O pão sem glúten é o produto que os celíacos gostariam de encontrar com maior facilidade no mercado permitindo ampla distribuição dos produtos com baixo custo, além da praticidade. Esta pesquisa teve como objetivo elaborar um pão de forma prebiótico isento de glúten formulado com farinha do arroz vermelho e enzima transglutaminase microbiana. Analisou-se as características morfológicas e granulométricas da farinha de arroz vermelho, bem como os pães, foram avaliados os parâmetros de textura, pH, acidez, cor, teor de água e volume específico. De acordo com os resultados obtidos, observou-se que a farinha de arroz vermelho apresentou a granulometria e a morfologia adequada para produtos de panificação. Os pães se mostraram adequados para todos os parâmetros analisados, em que na textura pode-se observar que com o aumento na adição da enzima transglutaminase (formulações 2 e 4), houve uma maior dureza nos pães, afetando sua mastigabilidade. O produto desenvolvido na pesquisa, formulado com farinha de arroz vermelho e enzima transglutaminase apresentou características de elevada aceitabilidade, gerando uma nova opção para o público celíaco.

¹Graduando em Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos, UFPA, Campina Grande, PB, e-mail: hanndson_cg@hotmail.com

²Engenheiro de Alimentos – UFPA, Doutor, Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos, UFPA, Campina Grande, PB, e-mail: rennangusmao@gmail.com



16, 17 e 18 de novembro de 2016.
Campina Grande, Paraíba, Brasil

Palavras-chave: farinha de arroz vermelho, enzima transglutaminase microbiana, pão sem glúten, doença celíaca.

PRODUCTION AND EVALUATION OFFORM BREAD GLUTEN-FREE WITH RED RICE FLOUR AND TRANSGLUTAMINASE ENZYME MICROBIAL

ABSTRACT

Celiac disease (CD) is a permanent intolerance to gluten, characterized by atrophy of the small intestine and consequent malabsorption of nutrients. The gluten-free bread is the product that celiac would like to find more easily in the market, allowing wider distribution of products with low cost, and convenience. This research aimed to develop a bread prebiotic form gluten-free made with flour red rice and enzyme transglutaminase microbial. It analyzed morphological and granulometric characteristics of red rice flour and the bread, when these were evaluated texture parameters, pH, acidity, color, water content and specific volume. According to the results, it was observed that the flour had the grain size and morphology suitable for bakery products. The breads were suitable for all parameters, in which the texture can be seen that with increasing addition of the enzyme transglutaminase (formulations 2 and 4) there was a greater hardness in breads, affecting its chewiness. The product developed in the research, formulated with red rice flour and enzyme transglutaminase showed high acceptability characteristics, generating a new option for celiac public.

Keywords: red rice flour, microbial transglutaminase, gluten-free bread, celiac disease.