

PLANTA DE PANIFICAÇÃO: DESENVOLVIMENTO E PRODUÇÃO

CIBELE KRUMMREICH SCHUMANN¹; LETÂNIA MARTH WASKOW²; MÁRCIA AROCHA GULARTE³

¹Universidade Federal de Pelotas – *cibele_ks@hotmail.com*

²Universidade Federal de Pelotas – *letaniawaskow@hotmail.com*

³Universidade Federal de Pelotas – *marciagularte@hotmail.com*

1. INTRODUÇÃO

Cada vez mais tecnologias e produtos alimentícios com qualidade estão sendo exigidos pelo mercado e pelos consumidores. Ditados por essa necessidade, as indústrias de alimentos solicitam, profissionais qualificados para aprimorar os padrões de produção. Assim, tornou-se necessário os esforços para formação de profissionais competentes para atuarem na área de panificação.

Por isso, organizou-se uma estrutura com as condições reais de produção para contemplar de forma incisiva este setor, no sentido de centralizar os conhecimentos na área analítica, controle de qualidade e de processamento de produtos de panificação, conferindo ao Químico de Alimentos uma formação acadêmica com o enfoque na necessidade de um profissional diferenciado, que além de atuar no setor como profissional, ser capaz de ministrar cursos de panificação para a comunidade.

Além de aperfeiçoar o ensino, o projeto visa a produção de produtos de panificação para a comunidade universitária da UFPel, e ainda contribui aos eventos realizados pela Universidade, o que viabiliza a auto sustentabilidade da Planta de Panificação, com a inserção de alunos de graduação visando a qualificação dos discentes do Curso de Química de Alimentos.

Hoje em dia se tem um crescente aumento no consumo de alimentos para pessoas com necessidades específicas, bem como alimentos que não contenham glúten, lactose, entre outros. Diante disso, vem-se utilizando na elaboração de alimentos a farinha de arroz, que não contém glúten. Esta vem sendo muito usada para suprir necessidades da indústria ou do consumidor, principalmente na formulação de produtos alimentícios para portadores da doença celíaca (BEAN e NISHITA, 1985).

A utilização da farinha de arroz na elaboração de produtos é excelente estratégia para aumentar o valor nutricional e conferir características funcionais aos produtos (MARIANI, 2010).

Os chamados “fast foods” estão em alto crescimento no mundo inteiro, devido à correria do dia-a-dia, entre os mais comuns estão os cereais matinais e os salgadinhos *snacks*. Estes alimentos acabam substituindo uma refeição, por serem mais práticos e demandam menos tempo para comê-los (ZELAYA, 2000).

O número de produtos fortificados, enriquecidos e funcionais vem aumentando, visando uma melhor qualidade de vida, e o mercado dos *snacks* segue esta tendência com ênfase na saúde (LUSTOSA et al., 2008).

Objetivou-se neste estudo desenvolver *snaks* e verificar sua aceitabilidade e produzir para abastecer as necessidades dos eventos da UFPel, com ênfase nas pessoas com necessidades específicas, formação de profissionais para o setor de panificação com ações interdisciplinares e organização de cursos de panificação para a comunidade.

2. METODOLOGIA

A atuação foi realizada na Planta de Panificação do Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos da Universidade Federal de Pelotas, RS.

O estudo propôs atender com a Planta de Panificação o 6º Simpósio Brasileiro de Qualidade do Arroz, realizado do dia 3 a 5 de agosto de 2016 no Campus Universitário Capão do Leão da UFPel com o preparo de produtos para consumo durante o evento. Realizou-se o preparo de *snacks glúten free* a partir de farinha e farelo de arroz que foi disponibilizado durante o *coffee break* do mesmo.

Na elaboração dos *snacks* utilizou-se 65g de farinha de arroz, 20g de farelo, 6g de sal, 2g de orégano, 10g de margarina e 60ml de água. Os ingredientes foram misturados e cortados manualmente e assados em forno industrial a temperatura de 150°C por 10 minutos. Foram utilizadas diferentes formulações, tais como adicionado de chia, linhaça, gergelim, orégano, ambos com o propósito de atender as preferências do consumidor, não contendo glúten, utilizando farinha e farelo de arroz que foram disponibilizados por uma indústria local de Pelotas/RS. Os demais ingredientes utilizados foram adquiridos no comércio local.

A aceitação foi realizada com a participação de 60 avaliadores. Utilizou-se o Teste Afetivo de Aceitação através da escala de 7 pontos estruturada, abrangendo os termos “desgostei muito” a “gostei muito”. Foi calculado o Índice de Aceitabilidade (IA) adotando a seguinte expressão matemática: $IA = A \times 100/B$, onde A = nota média obtida para o produto; B = nota máxima dada ao produto. Para que um produto seja considerado como aceito, em termos de propriedades sensoriais, é necessário que obtenham um índice de aceitabilidade de no mínimo 70% (DUTCOSKY, 1996).

3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

Na Figura 1 pode-se observar os *snacks glúten free* produzidos para o 6º Simpósio Brasileiro de Qualidade do Arroz.



Figura 1: *Snacks* produzidos a partir da farinha e farelo de arroz para o evento do 6º Simpósio Brasileiro de Qualidade do Arroz da UFPel.

Com a elaboração do produto a base de farinha e farelo de arroz (fig. 1), observa-se a extrema importância dos conhecimentos adquiridos para a preparação de alimentos *glúten free*. Estes que foram estudados anteriormente para avaliar o que seria atrativo e aceito pelo consumidor, para então realizar a elaboração.

O índice de aceitabilidade do produto ficou acima do mínimo necessário e alcançou 92% de aceitação, considerado alto quando comparado com o estudo de Carvalho (2012) com *snack* de arroz e feijão que obteve 75,89% de aceitação.

Este trabalho proporcionou além de ampliar conhecimentos, o desenvolvimento dos produtos para o *coffee break* disponibilizado no 6º Simpósio Brasileiro de Qualidade de Arroz aos participantes do evento. Conhecimentos que serão levados para a Exposição Internacional de Animais, Máquinas, Implementos e Produtos Agropecuários (EXPOINTER), onde serão ministrados oficinas com a elaboração de novos produtos.

4. CONCLUSÕES

Produzir *snacks* a partir da farinha e farelo de arroz é possível, sendo uma boa opção de consumo para o público que prefere alimentos práticos e se preocupa com a saúde, atendendo até mesmo os celíacos. Com isso, o projeto de Planta de Panificação trouxe muitos aprendizados, acrescentando positivamente na formação acadêmica.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BEAN, M. M.; NISHITA, K. D. Rice flours for baking. In: JULIANO, B. O. Rice: chemistry and technology. Sant Paul: **American Association of Cereal Chemists**, p. 539-556, 1985.
- CARVALHO, A. V.; BASSINELLO, P. Z.; MATTIETTO R.A; CARVALHO, R.N; RIOS, A. O.; SECCADIO, L. L. Processamento e caracterização de snack extrusado a partir de farinhas de quirera de arroz e de bandinha de feijão. **Brazilian Journal Food Technology**, v. 15, n. 1, p. 72-83, 2012.
- DUTCOSKY, S.D. **Análise sensorial de alimentos**. Curitiba: Editora Champagnat, 1996. 123p.
- LUSTOSA, B. H. B.; LEONEL, M.; MISCHAN, M. M. Efeito de parametros operacionais na producao de biscoitos extrusados de farinha de mandioca. **Brazilian Journal of Food Technology**, v. 11, n. 1, p. 12-19, 2008.
- MARIANI, M. A. **Análise físico-química e sensorial de biscoitos elaborados com farinha de arroz e farinha de soja como alternativa para pacientes celíacos**. 2010. 52p. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição). Universidade Federal do Rio Grande do Sul – Faculdade de Medicina, Porto Alegre, 2010.
- ZELAYA, M. P. O papel da adesão e de amidos resistentes em snacks e cereais. **Food Ingredients**, São Paulo, v. 11, n. 9, 2000.