

AVALIAÇÃO DA PROPRIEDADE DE EXPANSÃO DO BISCOITO DE POLVILHO AZEDO COM ADIÇÃO DE POLVILHO DOCE

IX Encontro de Pesquisa e Pós-Graduação

Luciana Gama de Mendonca, Sara Hilda Souza Saraiva, Maria Izabel Carneiro Ferreira, Marcos Venancio de Souza Leão, Cintia Oliveira Dias, Claudio Ernani Mendes da Silva

O polvilho azedo está presente em diversas formulações, sendo obtido da fermentação natural do amido de mandioca. Sua capacidade de expansão é muito interessante, pois seus derivados se comportam como se houvesse a existência de algum componente de aeração, ganhando textura e volume característicos. Os biscoitos desse polvilho são denominados popularmente de “peta” o qual é bastante consumido em algumas regiões do país, especialmente no Nordeste. O presente trabalho teve como objetivo avaliar o efeito da substituição parcial do polvilho azedo pelo polvilho doce nas suas características de expansão. Foram elaboradas três formulações com a substituição de 30%, 40% e 50% de polvilho azedo por polvilho doce, na seguinte formulação: polvilho azedo- 100 partes, sal- 2,0 partes; óleo comestível- 8,0 partes e água- 50,0 partes. Os biscoitos foram estampados em assadeiras retangulares (30,0 x 60,0 cm), assados em forno elétrico à 180°C durante 60 minutos, resfriados e em seguida medidos seus volumes específicos pelo método de deslocamento de sementes de painço. Em cada uma das formulações ensaiadas, foi também determinada a porcentagem de acidez. Todas as análises foram realizadas com três repetições e os resultados mostraram que a acidez das massas diminuiu com o grau de substituição e os volumes específicos não tiveram variação significativa para $p= 0,05$ com até 50,0% de substituição do polvilho azedo nas formulações ensaiadas. Podemos então concluir, que os biscoitos de polvilho azedo convencionais podem ter seus custos de fabricação reduzidos pela substituição parcial do polvilho azedo por polvilho doce em até 50,0% nas suas formulações.

Palavras-chave: Polvilho azedo. Expansão. Biscoito.