

## ELABORAÇÃO DE RECEITAS GASTRONÔMICAS DE PÃES PARA CELÍACOS

Luis Felipe Priski<sup>1</sup>, Nelia Pritsch<sup>1</sup>, Nilce Pritsch<sup>1</sup>, Marcia Alves Chaves<sup>2</sup>, Ivonei da Costa<sup>3</sup>

1. Acadêmicos do curso de Gastronomia do Centro Universitário Dinâmica das Cataratas (UDC)
2. Orientadora e professora do curso de Gastronomia do Centro Universitário Dinâmica das Cataratas (UDC). E-mail: marcia.alves@udc.edu.br
3. Co-orientador e professor do curso de Gastronomia do Centro Universitário Dinâmica das Cataratas (UDC). E-mail: ivonei@udc.edu.br

### INTRODUÇÃO

O número de alérgicos e intolerantes alimentares têm aumentado nos últimos anos, condicionando a mudanças no padrão alimentar de uma parcela da população. Entre os principais alimentos envolvidos estão o glúten presente em grãos como trigo, centeio e cevada e derivados lácteos que desencadeiam intolerância a lactose e alergia a proteína do leite. Os pães sem glúten são muito procurados, contudo, sua elaboração não é simples, uma vez que são necessários testes com várias modificações para alcançar um resultado semelhante ao observado em panificados tradicionais. Assim, objetivou-se desenvolver pães sem glúten, a fim de proporcionar segurança alimentar e nutricional bem como satisfação do público alvo com restrições alimentares

### MATERIAL E MÉTODOS

Com base em estudos de artigos e pesquisas científicas foram realizadas duas receitas com substituintes diferentes, porém, muito semelhantes em suas preparações. O pão de milho (Formulação A) foi composto de fubá (42,41%), polvilho doce (15,97%), água (31,41%), óleo de soja (7,46%), fermento biológico (1,96%) e sal (0,78%). O pão de aveia (Formulação B) foi elaborado com os respectivos ingredientes: farinha de aveia (42,67%), polvilho doce (16,47%), água (32,41%), açúcar mascavo (3,78%), fermento biológico (2,02%), azeite de oliva (1,82%), sal (0,81%). Após preparadas, as massas permaneceram em repouso por 10 e 20 minutos, simultaneamente, sendo posteriormente assadas em formas de 10 x 30 cm por 30 minutos a 180°C, conforme demonstrado nas Figuras 1 e 2.



Figura 1: Formulação A



Figura 2: Formulação B

### RESULTADOS

Para as formulações A e B, observaram-se resultados satisfatórios de textura e sabor, com aspecto semelhante de bolos. Como a massa sem glúten não é sovada, a estrutura da mesma antes e após o cozimento são distintas, porém, notou-se maior maciez no pão de aveia, justamente por ele conter mais fibras, que na presença de água entumescem, melhorando este atributo.

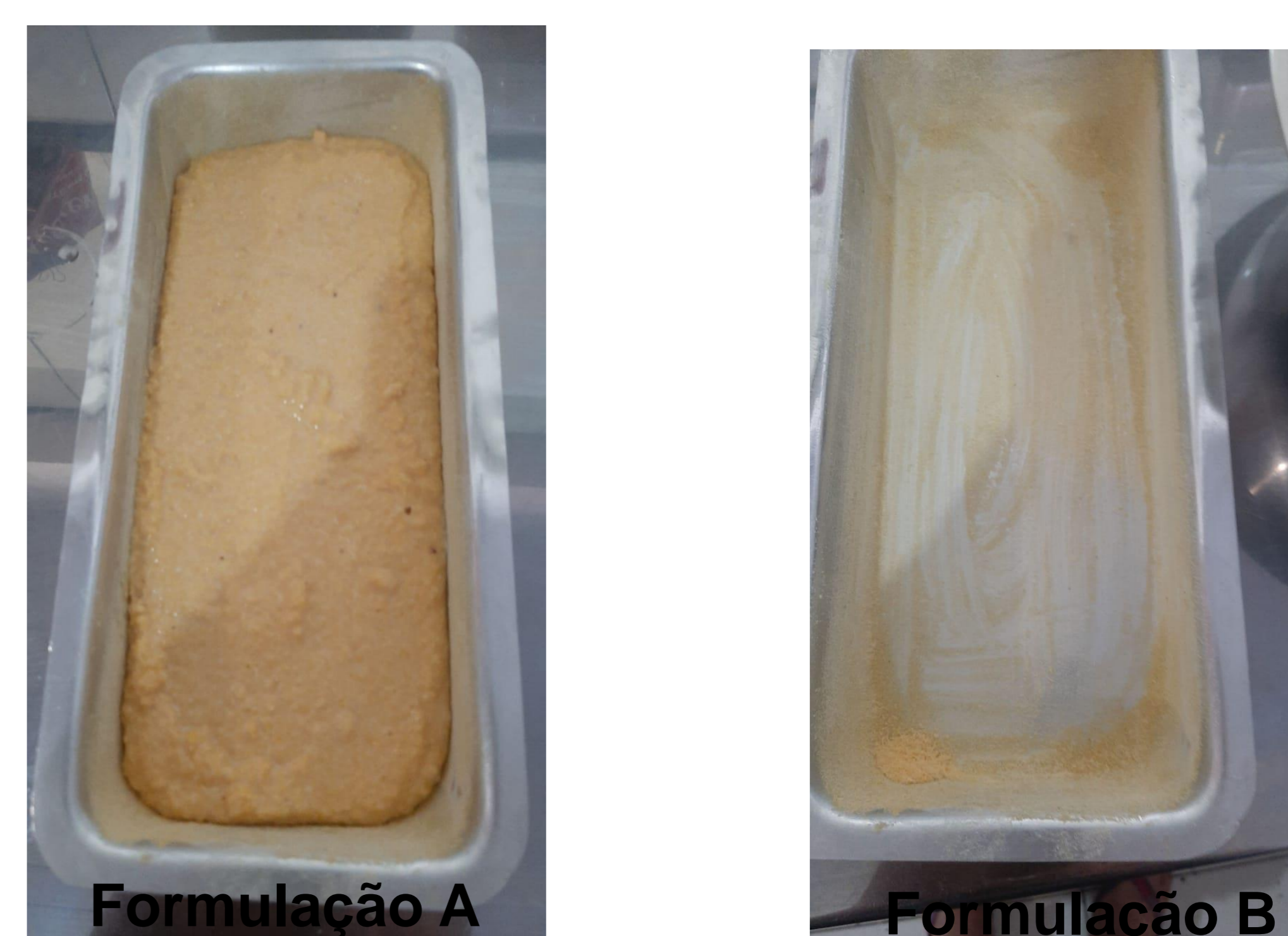


Figura 3: Pães posterior ao assamento

### CONCLUSÕES

Conclui-se que apesar dos resultados preliminares há a necessidade de novos estudos para alcançar um ótimo padrão de satisfação dos consumidores.

### REFERÊNCIAS

FRANCO, Vilmar Araújo. **Desenvolvimento de pão sem glúten com farinha de arroz e batata doce**. 131 f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade de Goiás). Goiânia, 2015.

REIS, Núria Leandra do Nascimento. **Desenvolvimento de um mix para pão sem glúten: efeito do amido de arroz nativo e modificado nas propriedades reológicas e de textura**. 116 f. Dissertação (Mestrado em Empreendedorismo e Inovação na Indústria Alimentar, Instituto Politécnico de Viana do Castelo). Viana do Castelo, Portugal, 2015.