



# Universidade: presente!

**UFRGS**  
PROPEAQ



## XXXI SIC

21. 25. OUTUBRO • CAMPUS DO VALE

<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2019: SIC - XXXI SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2019
<b>Local</b>	Campus do Vale - UFRGS
<b>Título</b>	Avaliação do efeito das enzimas amiloglucosidase e glicoseoxidase em pães sem glúten
<b>Autor</b>	CRISTIAN PETERLE CEZAR
<b>Orientador</b>	ROBERTA CRUZ SILVEIRA THYS

## Avaliação do efeito das enzimas amiloglucosidase e glicoseoxidase em pães sem glúten

Para as indústrias de panificação, a substituição do glúten na elaboração de produtos isentos desse componente é um grande desafio tecnológico, pois o glúten é uma proteína essencial para a estruturação do miolo do pão. Desta forma, a incorporação de ingredientes como proteínas, enzimas, fibras e hidrocolóides na farinha sem glúten pode agregar propriedades viscoelásticas semelhante às farinhas que contém glúten, melhorando a estrutura do miolo, conferindo maior aceitabilidade sensorial e maior vida útil do produto. O amido presente nas farinhas não é diretamente fermentescível, necessitando de uma hidrólise prévia de suas cadeias para a obtenção de glicose. As enzimas amiloglucosidase e glicoseoxidase atuam diretamente sobre o amido, de forma que catalisam a hidrólise do mesmo e auxiliam, assim, o processo de fermentação. O objetivo deste trabalho foi a verificação do efeito da adição das enzimas glicoseoxidase (GOX) e amiloglucosidase (AG) em pão sem glúten elaborado com amido de milho, farinha de arroz e farinha de lentilha, como base da formulação. Para tanto, as enzimas foram colocadas em diferentes concentrações sobre o peso da farinha, de forma a verificar, tanto a sua ação, quanto a concentração ideal de aplicação das mesmas. Os pães foram analisados através de texturômetro e colorímetro e comparados com a formulação padrão, durante 6 dias após o preparo.

Nome do autor: Cristian Peterle Cezar

Nome da orientadora: Roberta Cruz Silveira Thys

Instituição de origem: Universidade Federal do Rio Grande do Sul