

PRODUÇÃO DE FARINHA DE TARO (*COLOCASIA ESCULENTA*) E APLICAÇÃO EM PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO CONGELADOS

Soliane Helen Franco¹

Juliana Cabral da Cruz²

Taize Anne Alflen³

Eduarda Molardi Bainy⁴

O taro (*Colocasia esculenta*) é também conhecido como inhame ou cará no Brasil e é utilizado sob diferentes formas e preparos. A farinha de taro pode substituir a farinha de trigo em uma variedade de produtos de panificação como, pães, biscoitos, bolos e rosquinhas, com a vantagem de aproveitar matérias-primas disponíveis na região. O processo de congelamento tem sido amplamente utilizado para estender a vida de prateleira de produtos de panificação, visto que mantém a qualidade desses produtos, além de facilitar a distribuição e o armazenamento, uma vez que o congelamento da massa permite separar a etapa de preparação e de assamento, que normalmente é realizado em um único estabelecimento, reduzindo assim o uso de equipamentos e custos de produção. Sendo assim, avaliou-se a influência da substituição de farinha de trigo por farinha de taro, na produção de pão pré-assado congelado, analisando o processo de congelamento do produto em freezer doméstico com congelamento rápido. Adicionalmente, avaliou-se a influência do armazenamento congelado de massa de biscoito nos parâmetros de qualidade dos biscoitos de taro assados. Inicialmente os rizomas foram higienizados, descascados, fatiados, cozidos e secos em estufa de circulação de ar, seguido do processo de moagem para produção da farinha de taro. Os pães e os biscoitos foram elaborados de acordo com metodologia previamente definida, sendo que os pães foram estudados nas concentrações de 100% de farinha de trigo (controle) e 20% de substituição de farinha de taro, congelados por 30 dias. Já a massa de biscoito foi elaborada na concentração de 30% de farinha de taro, nos tempos "0" (sem congelar), 30 e 60 dias. O pão pré-assado congelado por 30 dias com adição de 20% de farinha de taro não apresentou variação nas propriedades físicas, como rendimento e largura. A adição de farinha de taro em pães influenciou principalmente nos resultados do volume e volume específico, os quais foram menores na formulação com 20% de farinha de taro devido à menor quantidade de glúten na massa, fator que impede a formação da rede proteica e consequentemente o crescimento da massa do pão. No estudo do armazenamento congelado da massa de biscoito, observou-se redução do volume e volume específico dos biscoitos de taro assados, porém o congelamento não afetou o escore tecnológico dos produtos finais.

1. Acadêmica do curso de Engenharia de alimentos, Campus Laranjeiras do Sul, UFFS, Voluntária. solihelen@hotmail.com
2. Acadêmica do curso de Engenharia de alimentos, Campus Laranjeiras do Sul, UFFS, Bolsista do programa PROICT/UFFS- *Edital 281/2015*. jujuh.cabral@hotmail.com
3. Acadêmica do curso de Engenharia de alimentos, Campus Laranjeiras do Sul, UFFS, Voluntária. taize_anne@hotmail.com
4. Professora Adjunta I, Doutora em Engenharia de Alimentos, curso de Engenharia de alimentos, Campus Laranjeiras do Sul, UFFS, eduarda.bainy@uffs.edu.br