

*Editor
Editor-in-chief*

Eliete Vaz de Faria

*Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL
Campinas - SP, Brasil*

*Editores associados
Associate editors*

Ana Maria R. de O. Miguel

Assis Euzébio Garcia

Claire I. G. L. Sarantópoulos

Denise Calil Pereira Jardim

*Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL
Campinas - SP, Brasil*

Terezinha J. G. Salva

*Instituto Agronômico de Campinas – IAC
Campinas - SP, Brasil*

*Diretor executivo
Executive director*

Luís Fernando Ceribelli Madi

*Diretor Geral
Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL*

*Diretor executivo associado
Associate executive director*

Yone Coutinho Costa

*Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL
Campinas - SP, Brasil*

**Expediente
Staff**

Conselho editorial | Editorial council

Adelaide Del Pino Beléia; UEL/CCA/DETAM, Londrina/PR-BR
Alberto M.C. Sereno; Univ. do Porto, Porto-Portugal
Alexandre José Cichoski; URI/DCA, Erechim/RS-BR
Ana Carolina Sampaio Doria Chaves; UFS/CTE/NEA, São Cristóvão/SE-BR
Ana Maria Rauen de Oliveira Miguel; ITAL/CCQA, Campinas/SP-BR
Assis Euzébio Garcia; ITAL/CETEA, Campinas/SP-BR
Bernadete D. G. M. Franco; USP/FCF, São Paulo/SP-BR
Cecília Rojas de Gante; Inst. Tecnol. Estudios Super. de Monterrey, México
Claire I.G.L. Sarantópoulos; ITAL/CETEA, Campinas/SP-BR
Denise Calil Pereira Jardim; ITAL/CEREAL CHOCOTEC, Campinas/SP-BR
Dietrich G. Quast; Consultor, Campinas/SP-BR
Eliete da Silva Bispo; UFBA/FF, Salvador/BA-BR
Evânia A. Teixeira de Figueiredo; UFC/CCA/DTA, Fortaleza/CE-BR
Frederico J. V. Passos; UFV/DTA, Viçosa/MG-BR
Geraldo Arraes Maia; UFC/DTA, Fortaleza/CE-BR
Geraldo Cia; Consultor, Campinas/SP-BR
Giani Andrea Linde Colauto; UNIPAR, Umuarama/PR-BR
Guilherme Hough; Instituto Experimental de Tecnología Alimentaria,
Nueve de Julio/Buenos Aires – Argentina
Jaime Amaya-Farfán; UNICAMP/FEA/DETAM, Campinas/SP-BR
Jorge F. F. Zapata; UFC/DTA, Fortaleza/CE-BR
José Humberto de Queiroz; UFV, Viçosa/MG-BR
José Maria Wiest; UFRGS/ICTA/DCA, Porto Alegre/RS-BR
José Vladimir de Oliveira; URI/DEA, Erechim/RS-BR
Luigi Fautitano; AGR/GC, Lennoxville Québec-Canada
Marco Antonio Trindade; USP/FZEA, Pirassununga/SP-BR
Maria de Fátima F. Poças; Univ. Católica Portuguesa/Esc. Sup. Biotecnologia, Porto-Portugal
Maria Eugênia de Oliveira Mamede; UFBA/FF, Salvador/BA-BR
Maria Gabriela Bello Koblitz; UEFS/DTEC, Feira de Santana/BA-BR
Maria Madalena Rinaldi; EMBRAPA/CPAC, Planaltina/DF-BR
Maria Teresa Destro; USP/FCF, São Paulo/SP-BR
Marney P. Cereda; UNESP/CERAT, Botucatu/SP-BR
Nelcindo N. Terra; UFSM/DTCA, Santa Maria/RS -BR
Nelson José Beraquet; ITAL/CTC, Campinas/SP-BR
Noemi E. Zaritzky; Univ. Nacional La Plata, La Plata-Argentina
Nonete B. Guerra; UFPE/DN, Recife/PE-BR
Plinho Francisco Hertz; UFRGS/ICTA/DCA, Porto Alegre/RS-BR
Raimundo Wilane de Figueiredo; UFC/DTA, Fortaleza/CE-BR
Ricardo Alfredo Kluge; USP/ESALQ, Piracicaba/SP
Rodrigo O. Teixeira Neto; ITAL/RA, Campinas/SP-BR
Rui S. S. F. Silva; Consultor, Londrina/PR-BR
Silvio José Rossi; UFPB/DTQA, João Pessoa/PB-BR
Terezinha J. G. Salva; IAC, Campinas/SP-BR
Vera Lucia P. Ferreira; Consultora, Campinas/SP-BR

**Equipe de suporte
Staff**

Secretaria executiva | executive secretariat

Yone C. Costa
Maria Lúcia Cordeiro

Projeto visual: home page | visual design

Eder Pedroso Gadioli

Editoração eletrônica | electronic editing

Editora Cubo

Revisão idiomática/ português | language review/ portuguese

Maria Izabel Boschi
Zelinda Martins

Revisão idiomática/ inglês | language review/ english

Hyllary C. Menezes

Suporte na internet associado | web support

GTI – Grupo de Tecnologia da Informação do ITAL

Divulgação e distribuição | diffusion and distribution

CIAL – Centro de Informação em Tecnologia de Alimentos

Efeito do extrato de malte de aveia nas características físicas de pão de fôrma

GUTKOSKI, L. C. et al.

■ Resumo

Os produtos de panificação estão presentes na vida do homem desde os seus primórdios. Ao longo do tempo, eles foram aperfeiçoados, ganhando novas fórmulas, formas e processos. O extrato de malte é um produto biotecnológico que envolve várias reações bioquímicas e fisiológicas, com utilização diferenciada pela indústria de alimentos. Objetivou-se, com esta pesquisa, estudar o efeito do emprego de extrato de malte de aveia nas características físicas de pão de fôrma. Os grãos da amostra de aveia (*Avena sativa*, L.), cultivar UPF 22, foram limpos, classificados por tamanho, macerados, germinados e secos para serem utilizados na produção de extrato de malte. O experimento foi realizado em delineamento completamente casualizado, com adição de quatro concentrações de extrato de malte de aveia (0,0; 2,5; 5,0 e 7,5%) na massa e elaboração de pães de fôrma. A atividade enzimática da farinha de trigo foi corrigida com a adição de 1,5% de malte de aveia. A farinha de trigo, malte de aveia e extrato de malte de aveia foram avaliados quanto à atividade enzimática através da determinação do número de queda. Os pães de fôrma foram produzidos em escala laboratorial e avaliados quanto ao volume específico, à cor do miolo e à cor da crosta. Os resultados foram submetidos à análise de variância (ANOVA) e, nos modelos significativos, as médias foram comparadas pelo teste de Tukey a 5% de significância. A malteação dos grãos de aveia e a produção de extrato de malte se mostraram um processo biotecnológico viável. O emprego de extrato de malte de aveia elevou o volume dos pães quando utilizado nas concentrações de até 5,0%. A coordenada de cromaticidade a^* (vermelho) da crosta aumentou e a de L^* (luminosidade) do miolo diminuiu com a elevação da concentração de extrato de malte na elaboração de pão de fôrma.

Referência bibliográfica

Bibliographic reference

GUTKOSKI, L. C. et al. Efeito do extrato de malte de aveia nas características físicas de pão de fôrma. **Braz. J. Food. Technol.** Preprint Series, n. 10, 2010.

Biblioteca Nacional | National Library

Brazilian Journal of Food Technology – Preprint Series, n. 10, 2010.

Separata: Brazilian Journal of Food Technology, III SSA, p. 64-69, novembro 2010.

ISSN 1517-7645

1. Tecnologia de Alimentos - Periódico.

I. Instituto de Tecnologia de Alimentos, ed.

Envio de manuscritos | Manuscript submission

Brazilian Journal of Food Technology

Instituto de Tecnologia de Alimentos - ITAL, Av. Brasil, 2880 - Caixa Postal 139 - Jd. Brasil, 13070-178, Campinas - SP, Brasil

Informações | Information

Secretaria | secretariat

e-mail: secbjft@ital.org.br

Fone | Phone: +55 19 3743-1794

Fax: 19 3743-1799

Home page

<http://bj.ital.sp.gov.br/html/bj.htm>