



ISSN 2594-6145

INFLUÊNCIA DO ARMAZENAMENTO NO PERFIL SENSORIAL DE PÃO FRANCÊS INTEGRAL CONGELADO ASSOCIADO A ANÁLISE DE ACEITAÇÃO E INTENÇÃO DE COMPRA

Camila Fernanda Silva, Paula Andressa Dias Martins, Claudia Regina Schuh Amaral, Luciana Gomes Malta, Daniella Moreira Pinto.

RESUMO

O objetivo do presente trabalho, foi avaliar a influência do congelamento no pão francês elaborado com farelo de trigo, reconhecendo suas características de volume específico. A fabricação dos pães ocorreu nas dependências da empresa Pão e Arte, em dois períodos distintos, de modo que houvesse amostras com (7 e 180) dias de armazenamento. Posteriormente, realizou-se as análises microbiológicas de *Salmonella* sp e Coliformes Termotolerantes, para atestar as qualidades higiênico –sanitárias dos produtos. Além disso, realizou-se análise de volume específico, na qual utilizou-se a metodologia de deslocamento de sementes. As amostras demonstraram estar em conformidade microbiológica em relação à legislação vigente. Os resultados da análise de volume para os pães adicionados de farelo com 7 e 180 dias de armazenamento, obtiveram valores de 6,39 mL/g, demonstrou que o tempo de armazenamento sob condições de congelamento não influenciaram negativamente na vida de prateleira. Os pães adicionados de farelo com 7 e 180 dias de armazenamento não sofreram influências da temperatura de congelamento, portanto indicou boa qualidade para os aspectos microbiológicos.

Palavras-chave: Shelf Life; Panificação; Integral.