

Aluna: Ana Carolina Penha Fabri
Orientadora: Profa. Dra. Antonia Miwa Iguti

RESUMO

O presente trabalho mostra como produzir bolos com baixo teor de sódio conforme as novas metas determinadas pelo Ministério da Saúde junto às associações ABIMA, ABITRIGO, ABIP e ABIA, sem perder as características e a performance dos bolos e misturas para bolos. Essas metas decorrem de estudos científicos realizados que demonstram os malefícios do sódio, que motivaram iniciativas do governo em reduzir o sódio dos produtos de panificação. No trabalho estão apresentados alguns dos ingredientes normalmente utilizados nas formulações, que possuem substitutos capazes de proporcionar as mesmas características do ingrediente original. Porém, para realizar essas substituições é necessário determinar-se, em primeiro lugar, a quantidade de sódio que se deseja reduzir e, a partir disso, mudar os ingredientes e, simultaneamente, balancear a formulação. Os ingredientes e seus substitutos estão detalhadamente mostrados, assim como a forma de balanceá-los.

Palavras-chave: Bolos. Sódio. Panificação