



MODIFICAÇÃO DE METODOLOGIA DE BAKING TEST PARA PÃES UTILIZANDO EQUIPAMENTOS DE PANIFICAÇÃO DE PEQUENA ESCALA

Raquel Camargo **Bragatto**¹; Flávio Martins **Montenegro**²; Antonio **Marsaioli Junior**³; Maria Teresa Pedrosa Silva **Clerici**⁴; Michele Nehemy **Berteli**⁵

Nº 18229

RESUMO – *O objetivo do estudo foi propor adaptação de metodologia padronizada para baking test que utilizasse equipamentos de panificação de pequena escala e investimento, que apresentasse resultados compatíveis aos apresentados pelo método desenvolvido por El-Dash. Neste resumo não serão divulgados resultados, visto que faz parte de trabalho com possibilidade de obtenção de patente.*

Palavras-chaves: *baking test*, equipamentos de panificação, pão.

1 Autora, Bolsista CNPq (PIBIC): Graduação em Engenharia de Alimentos, UNICAMP, Campinas-SP; raquelbragatto@gmail.com

2 Colaborador: Pesquisador do Instituto de Tecnologia de Alimentos, CEREAL CHOCOTEC, Campinas-SP, flavio@ital.sp.gov.br

3 Colaborador: Pesquisador do Instituto de Tecnologia de Alimentos, GEPC, Campinas-SP; tonymars@uol.com.br

4 Colaborador: Professora da Faculdade de Engenharia de Alimentos, UNICAMP, Campinas-SP; mclerici@unicamp.br

5 Orientador: Pesquisadora do Instituto de Tecnologia de Alimentos, GEPC, Campinas-SP; berteli@ital.sp.gov.br



12º Congresso Interinstitucional de Iniciação Científica – CIIC 2018
01 a 03 de agosto de 2018 – Campinas, São Paulo
ISBN 978-85-7029-145-5

ABSTRACT – *The objective of the study was to propose an adaptation of a standard methodology for baking test using small-scale bakery equipment and investment, which presented results compatible with those presented by the method developed by El-Dash. In this abstract will not be disclosed results, since it is part of work with the possibility of obtaining a patent.*

Keywords: *baking test, bakery equipment, bread.*