



Título: Benefícios na utilização da enzima alfa-amilase no beneficiamento do pão

Aluno: João Moraes Monteiro de Souza e Silva

Orientador: Carlos Eduardo de Souza Teodoro

RESUMO

Este projeto tem como objetivo investigar os benefícios da utilização da enzima alfa-amilase na produção de pães, com foco na qualidade do produto. A pesquisa bibliográfica aborda as principais ferramentas para a introdução desta enzima nos ingredientes utilizados no processo de fabricação e o comportamento dos mesmos, visando as melhores condições de cada ingrediente na agregação ao processo e a determinação das características alteradas durante a fabricação, assim como o aprimoramento do entendimento das tendências de utilização de amilases na indústria de panificação, explorando o desempenho tecnológico e a busca de técnicas mais eficientes para adição dos ingredientes. O projeto também busca esclarecer como atua a amilase na hidrólise do amido e os seus impactos nas características sensoriais e de qualidade do produto.

Palavras-chave: amido, fermentação, glicose, hidrólise, panificação