**EFEITO DA ADIÇÃO DE SORBITOL NA QUALIDADE TECNOLÓGICA DE PÃES SEM GLÚTEN**

**Fabrine Diniz Pereira, Viviane Borges Vallejos, Myriam Salas-Mellado**

**Ciências Agrárias, Ciência e Tecnologia de Alimentos**

**Palavras Chave:**doença celíaca, pão, sorbitol, glúten.

**Resumo**

A doença celíaca é considerada uma patologia autoimune, que tem como únicotratamento eficaz a adesão à dieta isenta de glúten durante toda a vida. Um dos cereais seguros para os celíacos é o arroz, sendo considerado o mais adequado para a produção de produtos livres de glúten, devido a características como sabor suave, cor branca, e hipoalergenecidade de suas proteínas. A remoção do glúten resulta em problemas para a panificação, e atualmente, muitos produtos sem glúten disponíveis no mercado são de baixa qualidade, pois ele é o responsável pela extensão e elasticidade da massa, retendo o ar e dando volume aos produtos.O sorbitol pode ser utilizado comoumectante proporcionando o aumentoda vida útil do produto, baixa atividade de água e desempenhando funções de conservante. O objetivo do trabalho foi avaliar o efeito do sorbitol nas características tecnológicas e na distribuição da umidade de pães sem glúten.Foram elaboradas 3 formulações: pão controle (sem adição de sorbitol), pão com 0,01% e pão com 0,05% de sorbitol(base farinha).As análises realizadas foram: volume específico (VE), análise das características internas e externas onde se atribui uma pontuação aos pães, dureza do miolo, capacidade de hidratação do miolo, e umidade da crosta e do miolo. Foi possível verificar que a adição de sorbitol melhorou as características tecnológicas dos pães sem glúten, pois houve um incremento de até 25% no volume específico, e uma redução de até 53% na dureza do miolo, produzindo um pão de maior qualidade. A capacidade de hidratação do miolo e a pontuação não mudaram,já a umidade da crosta e do miolo aumentaram devido a retenção de água provocada pela adição do sorbitol.