

TABULOSE SC® EM RECHEIOS FORNEÁVEIS

Os recheios forneáveis, ou também chamados termoestáveis, são amplamente utilizados na área de panificação e confeitaria. Geralmente apresentados na forma pronta para uso, são considerados forneáveis quando permanecem estáveis mesmo após serem submetidos à altas temperaturas. Podem ser aplicados diretamente em tortas, bolos, croissants, pães, etc.

As bases de recheio forneável geralmente são constituídas de: açúcar, água e gordura ou polpa de fruta.

A escolha dos ingredientes neste tipo de formulação é de extrema importância para se obter características de cremosidade, viscosidade, espalhabilidade e resistência a diferentes temperaturas. Utilizada com a função de estabilizante a Celulose Microcristalina Coloidal é um dos ingredientes responsáveis por manter a estrutura do recheio, não deixando com que ele escorra e perca seu formato durante a etapa de forneamento. Este ingrediente inibe também a formação de grandes cristais de gelo, no caso de recheios submetidos ao congelamento, evitando que ocorra a sinérese após o mesmo ser descongelado.

A celulose é uma substância naturalmente presente em plantas, frutas e vegetais. Em sua forma purificada é denominada Celulose Microcristalina (MCC), uma fibra insolúvel. Quando purificada e adicionada de hidrocoloide, mais comumente a Carboximetilcelulose Sódica (CMC), torna-se um ingrediente dispersível, também conhecida como Celulose Microcristalina Coloidal.

A **Tabulose SC®**, Celulose Microcristalina Coloidal fabricada pela Blanver no Brasil, é atualmente utilizada como estabilizante em diversas formulações de recheios forneáveis ao redor do mundo. A **Tabulose SC®** precisa ser previamente dispersa em uma fase líquida, preferencialmente água ou leite, utilizando cisalhamento adequado para sua ativação, no caso dos recheios, um agitador mecânico pode ser suficiente.

Para demonstrarmos a importância do uso da **Tabulose SC®** em uma formulação de recheio forneável, apresentamos a seguir dados dos testes comparativos entre

uma formulação de recheio utilizando a **Tabulose SC®** e outra denominada Branco, em que não adicionamos esse estabilizante.

Tabela 1: Formulação

Ingredientes	Com estabilizante %	Branco %
Água	58,05	58,05
Açúcar	25,60	25,60
Amido Modificado	5,50	5,50
Xarope de Glicose	4,60	4,60
Óleo de Girassol	2,00	2,00
TABULOSE SC® 611	1,50	-
Cacau em pó	1,50	1,50
Goma Xantana	0,30	0,30
Sal	0,30	0,30
Sorbato de Potássio	0,10	0,10
Benzoato de Sódio	0,10	0,10
Ácido Láctico	0,05	0,05
Aroma de Chocolate	0,30	0,30
Aroma de Baunilha	0,10	0,10

As duas principais análises realizadas foram: viscosidade e resistência ao forneamento, em que o recheio foi aplicado em uma massa simples de biscoito e assado em forno elétrico a 230°C por 10 minutos.

Tabela 2: Viscosidade

Teste	Viscosidade (cps)
Branco	496.833
Com TABULOSE SC® 611	831.500

Como mostra a Figura 1, o recheio sem a **Tabulose SC® 611** não resiste ao forneamento, ele escorre para fora do biscoito, já a formulação preparada com **Tabulose SC® 611** mantém-se estável e resistente à temperatura de forneamento. Pode-se notar na Tabela 2, que os valores de viscosidade do teste sem o estabilizante ficam muito inferiores.

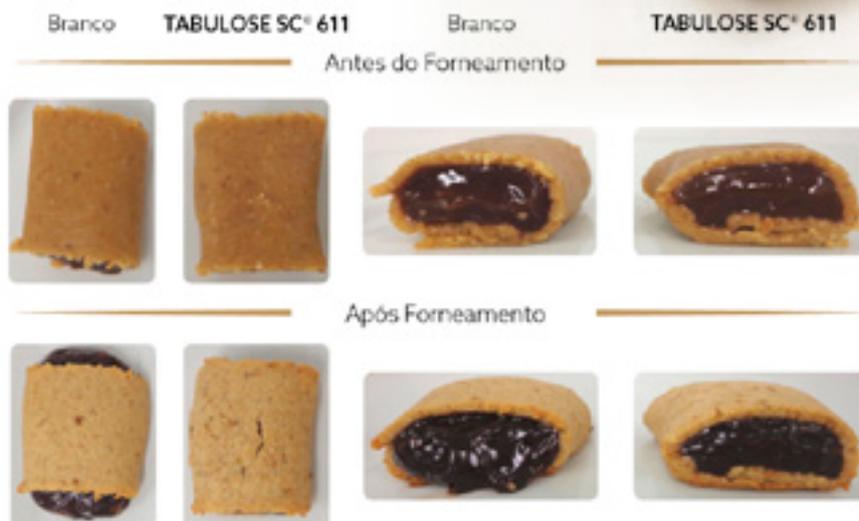


Figura 1: Teste comparativo antes e após o forneamento, com o estabilizante **TABULOSE SC® 611** e sem estabilizante.

Ao comparar as duas formulações, podemos notar que a **Tabulose SC® 611** influencia significativamente no resultado final obtido, além de proporcionar estabilidade a altas temperaturas, foi observada melhoria dos aspectos sensoriais, tais como: cremosidade, espalhabilidade e consistência.

A **Tabulose SC® 611** torna o produto final mais versátil e possível de ser aplicado em diversos tipos de situações na indústria de alimentos.



BLANVER

Blanver Farmoquímica Ltda.

Tel.: (11) 4138-8200

www.blanver.com.br