UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA

ESCOLA DE NUTRIÇÃO

Nut 152 – Técnica Dietética I

OVOS

Profa. Deusdélia Teixeira de Almeida

Profa. Itaciara Larroza Nunes

Profa. Lílian Lessa Andrade

2007.2

AULA PRÁTICA 8: OVOS

Objetivos: Compreender os fatores que contribuem para o volume e estabilidade das espumas da clara do ovo, analisando o papel funcional de cada um dos ingredientes na formulação de produtos e sua contribuição aos atributos sensoriais (cor, textura, flavor).

Experimento 1 - Estabilidade da espuma da clara do ovo

MATERIAIS

6 claras com o mesmo peso (35 g)
6 Provetas
6 funis
1 colher de sopa de açúcar
Gotas de limão
Meia colher de sopa de óleo
15 ml de água.
Sem adição de ingredientes.
1 g de sal.
Papel de filtro

Neste experimento, os efeitos de vários fatores sobre a estabilidade das espumas das claras são estudados. A estabilidade da espuma é determinada medindo-se a quantidade de líquido drenado da clara batida colocado num funil sobre a proveta.

MÉTODO

1) Colocar papel de filtro de diâmetro de aproximadamente 130 mm em um funil plástico (fazer isso em 6 funis);
2) Colocar o funil contendo o papel em uma proveta de 25 ml (repetir este procedimento para os 6 funis);
3) Pesar 35g de clara, transferir para uma tigela e bater a mesma com o auxílio de um garfo até que fique brilhante (CLARA PADRÃO);
4) Pesar 35g de clara, transferir para uma tigela, adicionar uma colher de sopa de açúcar e bater a mesma com o auxílio de um garfo até que fique brilhante (CLARA + AÇÚCAR);
5) Pesar 35g de clara, transferir para uma tigela, adicionar gotas de limão e bater a mesma com o auxílio de um garfo até que fique brilhante (CLARA + LIMÃO);
6) Pesar 35g de clara, transferir para uma tigela, adicionar meia colher de sopa de óleo e bater a mesma com o auxílio de um garfo até que fique brilhante (CLARA + ÓLEO);
7) Pesar 35g de clara, transferir para uma tigela, adicionar 15 ml de água e bater a mesma com o auxílio de um garfo até que fique brilhante (CLARA + ÁGUA);

8) Pesar 35g de clara, transferir para uma tigela, adicionar 1g de sal e bater a mesma com o auxílio de um garfo até que fique brilhante (CLARA + SAL);
9) Anotar o tempo necessário para bater cada uma das claras;
10) Após esta etapa transferir iguais volumes de espuma para o funil e anotar o volume das claras drenadas a cada 10 minutos, durante 1 hora;
11) Fazer um gráfico dos resultados, colocando o tempo de drenagem sobre o eixo vertical (x) e os ml de clara drenado no eixo horizonal (y). Todas as variáveis do experimento, ou seja, os resultados de todas as claras, devem ser anotados no mesmo gráfico;
12) Comparar os volumes das claras quando estiverem no funil.

Experimento 2 - Calcular a densidade do produto

MATERIAL

1 clara de ovo

MÉTODO

1) Tarar uma proveta de 25 ml, colocar uma de clara do ovo na mesma, medir o volume e anotar o peso;
2) Bater a clara, da mesma forma que no experimento anterior, transferir a espuma para a proveta previamente tarada, medir o volume da mesma e anotar o peso;
3) Calcular o rendimento através da fórmula: peso do líquido original – peso do volume de espuma /peso do volume da espuma x 100.
4) Calcular a densidade da clara e da espuma (D= m/v)

Experimento 3 – Preparo de Panqueca

MATERIAIS

1 copo de leite 200 ml de leite e a mesma medida de farinha de trigo.

2 ovos

1 colher de sopa de óleo

Qs de sal.

MÉTODO

Misturar todos os ingredientes no liquidificador, untar uma frigideira com 1 colher de sopa de óleo, despejar uma camada fina da mistura, deixar coagular ambos os lados dando voltas. Retirar do fogo.

Experimento 4 – Coagulação das Proteínas

MATERIAIS

3 ovos
Sal
Vinagre

MÉTODO

1) Ovo pochê

Panela 1: Colocar água até 1/3 da panela e aquecer. Manter em temperatura de ebulição. Adicionar sal q.s e 1 colher de suco de limão ou vinagre. Quebrar o ovo em um pires e escorrer para dentro da água que acabou de aquecer. Baixar o fogo imediatamente. É importante que a água cubra todo o ovo. Cozinhar em fogo brando até que a clara esteja opaca.

Panela 2: Repetir o procedimento utilizando somente água para cocção.

2) Ovo duro

Colocar água em uma panela média para ferver. Após o início da ebulição adicionar um ovo inteiro (com casca) e deixar cozinhar por 5 minutos sob fervura. Passar por água corrente fria, descascar e cortar ao meio.

Avaliar:

	Ovo pochê com vinagre	Ovo pochê sem adição de vinagre	Ovo duro
Tempo de cocção			
Consistência da clara			
Consistência da gema			

AVALIAÇÃO DA AULA PRÁTICA

A turma de 10 alunos será dividida em dois grupos. Cada grupo apresentará um relatório com introdução, objetivos, metodologia, resultados e discussão, conclusões e referências (ver roteiro detalhado na página da disciplina). **Os resultados de cada experimento** devem ser apresentados na forma de tabelas e gráficos e discutidos com base na literatura existente. Incluir per capita das preparações e cálculo do valor calórico.