

ALTUNA, Luz. **Efeito da adição de amido resistente de milho e enzimas sobre as propriedades da massa de pão e as propriedades físicas do pão de forma.** São Paulo. 2015. (Doutorado) Escola Politécnica Universidade de São Paulo, São Paulo, 2015.

ERRATA

PÁG.	LINHA	ONDE SE LÊ	LEIA-SE
57	9°	perspex	polimetil-metacrilato
68	20°	Inserir nota de rodapé depois da palavra dinâmico.	A pesar de o equipamento funcionar como um reômetro dinâmico ao trabalhar com massa de concreto, no presente trabalho ele foi utilizado como uma misturadora de grande escala com medição do torque em tempo real.
78	15° e 16°	perspex	polimetil-metacrilato
80	9° e 10°	teflon	politetrafluoretileno
82	12°	perspex	polimetil-metacrilato
83	2°	reômetro	reômetro de tensão controlada
107	22°	TPA.	TPA. Comparando as duas metodologias utilizadas para medir a adesividade da massa (TPA e <i>Chen-Hoseney</i>), a que resultou mais adequada, apresentando resultados de acordo com o observado empiricamente, foi a adesividade com <i>probe Chen-Hoseney</i> .
115	15°	G' , G'' e $\tan(\delta)$ foram	G' e G'' foram
115	18°	Inserir	Os valores de G' e G'' resultaram dependentes da frequência caracterizando o material como gel fraco.

116	9°	firme.	firme, ou seja, o caráter sólido do material foi maior
118	11°	amido	amido da FT
118	18°	um novo pico de gelatinização do amido	um pico correspondente à fusão dos cristais de amido da FT retrogradado
119	1°	gelatinização	fusão