

MATUDA, Tatiana Guinoza. **Estudo do congelamento da massa de pão: Determinação experimental das propriedades termofísicas e desempenho de panificação**. São Paulo. 2008. (Doutorado) Escola Politécnica, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2005.

ERRATA

PÁGINA	LINHA	ONDE SE LÊ	LEIA-SE
1	12 ^a	Profa. Dra. Livre-Docente	Profa. Titular
28	11 ^a	ajustar os dados a modelos existentes na literatura	ajustar os modelos existentes na literatura aos dados
31	30 ^a	aromáticos	aromatizantes
34	6 ^a	lipolítica e hidrolítica	hidrofílica e hidrofóbica
42	6 ^a	com a adição de agente oxidante	com a adição de agente oxidante que atua na formação de pontes dissulfídicas no glúten
45	28 ^a	A atividade de água é definida como a quantidade de água livre presente no alimento e é dada pela Equação 2.2 (BOBBIO; BOBBIO, 1991):	O termo atividade de água foi desenvolvido para considerar a intensidade com a qual a água está associada aos constituintes não aquosos e é dada pela Equação 2.2 (FENNEMA, 1996; BOBBIO; BOBBIO, 1991)
46	3 ^a	pressão de vapor da água	pressão parcial de vapor da água
47	25 ^a	.. 2006). Para massa de pão não fermentada, a densidade real é igual à densidade aparente, pois não contém ar no seu interior.2006).
52	18 ^a	$-k \left. \frac{r \partial T}{\partial r} \right _{r=R} = 0 \quad (2.12c)$	$\left. \frac{\partial T}{\partial r} \right _{r=R} = 0 \quad (2.12c)$
55	20 ^a	e os dados obtidos foram ajustados aos modelos preditivos de Krischer e Maxwell modificado	e modelos preditivos de Krischer e Maxwell modificado foram ajustados aos dados obtidos
60	eq. 2.31	$Bi = \frac{l/k}{1/h} = \frac{h \times l}{k}$	$Bi = \frac{r/k}{1/h} = \frac{h \times r}{k}$
63	10 ^a	balanço de massa	balanço de entalpia
76	16 ^a	Após curto período de aquecimento a uma taxa constante do coeficiente angular do trecho reto da curva do aumento da temperatura do material, em regiões próximas a sonda, em função do tempo de	Após curto período de aquecimento a uma taxa constante, o valor da condutividade térmica foi determinado a partir do coeficiente angular do trecho reto da curva do aumento da

		aquecimento, em escala logarítmica, o valor da condutividade térmica foi determinado pela Equação 2.20.	temperatura do material em regiões próximas a sonda, em função do tempo de aquecimento em escala logarítmica e pela Equação 2.20.
77	4 ^a	Os resultados obtidos foram ajustados a modelos preditivos da condutividade térmica em função da temperatura e do conteúdo de água, disponíveis na literatura	Modelos preditivos da condutividade térmica em função da temperatura e do conteúdo de água, disponíveis na literatura, foram ajustados aos resultados.
85	15 ^a	reofermentômetro	reofermentômetro (F3, CHOPIN)
86	4 ^a	Produção de gás, permeabilidade da massa, volume e tolerância durante a fermentação	Produção de gás, permeabilidade da massa, volume e tolerância durante a fermentação (Reofermentômetro F3, CHOPIN)
92	Tabela 4.2 Título e coluna	.. obtidos das curvas de tempo-temperatura	.. obtidos da história de temperatura ...
92	Tabela 4.2 Legenda	T_{onset}	T_{pico}
93	16 ^a	de $-5,3\text{ °C}$ a $-4,2\text{ °C}$	de $-5,3\text{ °C}$ a $-3,4\text{ °C}$
98	5 ^a	$a_w > 0,950$	$a_w < 0,950$
128	22 ^a	Figura 2.23 a 2.26	Figura 4.23 a 4.26
141	Figura 4.28	F1 F2 F3 F4 F5	H'1 H'2 H'3 H'4 H'5