

ERRATA

Localização	Onde se lê	Deve-se ler
Página iii, linha 6	...excelentes propriedades funcionais.	...excelentes propriedades funcionais.
Página iii, linha 12	Com os resultados obtidos concluiu-se...	Com os resultados obtidos concluiu-se...
Página 16, linha 16	ao <i>Otyza Sativa</i> , L.	ao <i>Oryza Sativa</i> , L.
Página 24, linha 12	2.5.1.Hidrocoloides	2.5.1. Hidrocoloides
Página 44, linha 2	...proseguiu-se para a fase seguinte:...	...prosseguiu-se para a fase seguinte:...
Página 47, linha 10 e 11	...Croma C* (grau de saturação), L*/b* e hab (ângulo de tonalidade).	...Croma C* (grau de saturação) e L*/b*.
Página 47, linha 16 e 17	O ângulo hab é indicador de tonalidade, e o terceiro mais importante atributo de cor seguido da luminosidade e cromaticidade.	A razão L*/b*, luminosidade/amarelo, é considerado o parâmetro que avalia correctamente a cor do miolo.
Página 52, linha 3	...num alimento pode se...	...num alimento pode-se...
Página 57, linha 10	...valor de pH dos diferentes ensaior	...valor de pH dos diferentes ensaios
Página 58, linha 14 e 15	...no ensaio com farinha de grão-de-bico, e 36 % +-0,08 no ensaio com farinha de arroz (p<0,05), ambos com goma xantana.	...no ensaio com farinha de grão-de-bico com goma xantana, e 36 % +-0,08 no ensaio com farinha de arroz com goma guar (p<0,05).
Página 59, linha 18	ensaior com as farinhas de feijão,...	ensaios com as farinhas de feijão,...
Página 63, linha 4	...para as farinhas de grão...	...para as farinhas de grão-de-bico...
Página 63, linha 15	...a farinha de grão...	...a farinha de grão-de-bico...
Página 66, linha 22	...A farinha de alfarroba...	...A goma de alfarroba...
Página 73, linha 12	Os hidrocoloides xantana e guar revelaram...	Os hidrocoloides xantana e guar revelaram...
Página 74, linha 3	..., à proteína e os sais minerais.Para confrontar...	..., à proteína e os sais minerais. Para confrontar...
Página 74, linha 6	diferentes formuções...	diferentes formulações...

Errata

Localização	Onde se lê	Deve-se ler
Página 20, linha 25	...e de textura. Vários hidrocolóides Segundo diversos	 de textura. Segundo diversos
Página 27, linha 4	 elevada e hidratos de carbono de fácil	 elevada de hidratos de carbono de fácil
Página 31, linha 7	 2,8:3.0:2,0	 2,8:3,0:2,0
Página 39, linha 13	 perda da massa dom produto embalado	 perda da massa do produto embalado