



Realização:



Apoio:



**XVII CIC
X ENPOS**

Conhecimento sem fronteiras
XVII Congresso de Iniciação Científica
X Encontro de Pós-Graduação
11, 12, 13 e 14 de novembro de 2008

AVALIAÇÃO TECNOLÓGICA DE FARINHAS MISTAS DE ARROZ, TRIGO E SOJA

Autor(es): RADÜNZ, André Luiz; PINO, Mateus; SILVA, Adriano Vargas da; WALLY, Ana Paula do Sacramento; Aisenberg, Geison Rodrigo; ELIAS, Moacir Cardoso; Gularte, Marcia Arocha

Apresentador: André Luiz Radünz

Orientador: Moacir Cardoso Elias

Revisor 1: Cátia Regina Storck

Revisor 2: Mauricio de Oliveira

Instituição: UFPel- FAEM

Resumo:

Na cadeia produtiva do arroz há carências de informações científicas seguras sobre tecnologias que reduzam as perdas de pós-colheita de grãos e que possibilitem a diversificação industrial valorizando os subprodutos, assim como sobre características tecnológicas e propriedades para industrialização desses grãos. Historicamente é dada mais ênfase às pesquisas da lavoura do que da pós-colheita. A visão integrada e sistêmica de cadeia produtiva é nova e os conceitos ainda não estão bem consolidados. Nas etapas de pré-industrialização e no beneficiamento industrial um percentual de grãos quebra. Os quebrados de maior tamanho são misturados aos grãos inteiros, em proporções limitadas pela legislação nacional, mas há um percentual significativo destinado à alimentação animal ou comercializado como subproduto de baixo valor agregado. Assim, perdem agricultores e consumidores, ou seja, perde a nação. Para auxiliar na reversão, duas situações são vislumbradas como atividades de pesquisa: a) ampliar a geração de tecnologias de pós-colheita que reduzam os percentuais de quebra dos grãos; b) gerar tecnologias que possibilitem a elaboração de produtos industriais utilizando grãos quebrados, para aumentar seu valor agregado. Objetivou-se, com o trabalho, identificar as principais propriedades tecnológicas e sensoriais de farinhas mistas de arroz, trigo e soja. Foram utilizadas farinhas comerciais de arroz, trigo e soja desengordurada, sendo avaliadas composição química básica e propriedades tecnológicas, através de análises de teores de água, gordura, carboidratos e proteínas; alveografia, consistografia e capacidade de absorção de água das farinhas; avaliação física e sensorial de pães. Os resultados indicam que as farinhas disponíveis no comércio apresentam composições químicas compatíveis com os parâmetros estabelecidos na legislação nacional, e que a adição de até 15% de farinha de soja às farinhas mistas de arroz propicia melhorias no valor nutricional das farinhas sem comprometer suas qualidades tecnológicas para panificação.