

DESENVOLVIMENTO, CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E ANÁLISE SENSORIAL DE UM ELABORADO DE FARINHA DE MILHO TEMPERADO

MANENTI1, R.¹
TESTA, P.A.²
BAVARESCO, F.³
LANES, G.C.¹
SANDRI, D.O.²
CAMPOS, K.C.G.⁴
FARIA, R. A. P. G.⁵
RODRIGUES, E. C.⁶
BARROS, W.M.⁷
EBELING, A.⁸

¹Universidade do Oeste de Santa Catarina / UNOESC

²Programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Campus Bela Vista - Instituto Federal de Mato Grosso

³Campus Santa Catarina / SENAI

⁴IFMT - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – Campus Bela Vista - Departamento de engenharia de Alimentos

⁵Departamento Química e Meio Ambiente / IFMT - Instituto Federal de Mato Grosso

⁶Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso, Campus Cuiabá Bela Vista

⁷IFMT - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – Campus Bela Vista

⁸Universidade do Oeste de Santa Catarina – Santa Catarina

Categoria de apresentação | Presentation type:

Pôster

Eixo temático | Track category:

Química e Análise de Alimentos e Análise Sensorial (QA)

Palavras-chave | Keywords:

Polenta de milho

índice de aceitação

Alimentação cotidiana

Resumo (Texto Científico) - Máximo 300 palavras | Abstract (Scientific Text) - (Maximum 300 words):

Durante muitos anos, o milho foi servido em sua forma natural, com o tempo passou a ser processado e transformado em farinha, essa farinha era adicionada à água e então obtida uma massa ou elaborado de milho, denominado polenta, que era a base da alimentação cotidiana. Desta forma, o objetivo desse trabalho foi desenvolver e realizar a caracterização físico-química e análise sensorial de um elaborado de farinha de milho ou polenta pronta temperada. O desenvolvimento do produto foi realizado de forma artesanal, onde foram utilizados os seguintes ingredientes: água (54,34%), farinha de milho (27,17%), sal (1,90%), calabresa em cubos (8,15%), queijo mussarela em cubos (8,15%), orégano (0,15%) e salsa desidratados (0,15%). As análises de caracterização físico-químicas foram realizadas segundo metodologia estabelecida pelo Instituto Adolfo Lutz (2008) sendo elas: lipídios, carboidratos, proteína, cinzas, fibras alimentares e umidade. A análise sensorial foi realizada com escala hedônica estruturada de 5 pontos, variando de desgostei muito a gostei muito. Os resultados

obtidos demonstraram que o elaborado ou polenta analisada apresentou: 0,99% de lipídios; 22% de carboidrato; 0,39% de proteína; 0,92% de cinzas; 5,50% de fibras alimentares; e 25,95% de umidade. A análise sensorial demonstrou que 80% dos provadores gostaram muito; 10% gostou moderadamente; e 10% desgostou moderadamente. Estes resultados mostraram que o elaborado de farinha de milho ou polenta pronta temperada foi bem aceita pelos provadores, tendo 80% de aprovação, dando ênfase ao fato de que se a mesma for lançada no mercado terá grande chance de ser aceita pelos consumidores.