



T687

CARACTERIZAÇÃO DOS RESÍDUOS DA EXTRAÇÃO ÚMIDA DE AMIDO DE DIFERENTES LEGUMINOSAS E SUA APLICAÇÃO COMO FONTE DE FIBRAS EM PRODUTOS EXTRUSADOS

Andreza Boccardo Souza (Bolsista SAE/UNICAMP) e Profa. Dra. Caroline Joy Steel (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Nas dietas contemporâneas em geral existe um “déficit nutricional” de fibras. Por isso, há interesse em matérias-primas que possam ser utilizadas para enriquecer alimentos industrializados com estes componentes. Neste trabalho, optou-se por estudar uma fonte alternativa de fibras, aproveitando os resíduos da extração úmida de amido de leguminosas (feijão comum, feijão branco, ervilha e grão-de-bico), que normalmente seriam utilizados como ração animal ou adubo. Os resíduos obtidos na extração do amido em planta-piloto foram secos, moídos e caracterizados quanto à composição centesimal, teor de fibra alimentar, índice de solubilidade em água (ISA), índice de absorção de água (IAA) e qualidade microbiológica. O teor de fibra alimentar variou de 25,65% no resíduo de grão-de-bico a 48,44% no resíduo de ervilha, mostrando potencial para uso no enriquecimento de alimentos. Os resíduos foram extrusados com fubá em extrusor mono-rosca Brabender nas seguintes condições: 12,3% resíduo, 23% umidade, $T_1=80^{\circ}\text{C}$ e $T_2=T_3=130^{\circ}\text{C}$, e analisados quanto ao índice de expansão, IAA, ISA, dureza, cor e qualidade microbiológica.

Fibra alimentar - Leguminosas - Produtos extrusados