



T0756

CARACTERIZAÇÃO DOS RESÍDUOS DA EXTRAÇÃO ÚMIDA DE AMIDO DE DIFERENTES RAÍZES E TUBÉRCULOS

Lilian de Freitas Rinieri (Bolsista SAE/UNICAMP) e Profa. Dra. Caroline Joy Steel (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Atualmente, há interesse em matérias-primas que possam ser utilizadas para enriquecer alimentos industrializados com fibras. Neste trabalho, estudou-se uma fonte alternativa de fibras, aproveitando os resíduos da extração úmida de amido de raízes e tubérculos (cará, inhame, batata-doce e mandioquinha), 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, índice de solubilidade em água (ISA), índice de absorção de água (IAA) e qualidade microbiológica. A umidade dos resíduos secos e moídos variou de 3,17 a 6,62%, proteína de 1,82 a 5,56%, gordura de 0,16 a 0,49%, cinzas de 0,74 a 3,02% e carboidratos totais (onde estão incluídas as fibras) de 85,07 a 91,51%. O ISA variou de 2,8 a 10,3% e o IAA de 8,9 a 12,1 g água/g resíduo seco. Entretanto, a qualidade microbiológica deve ser melhorada, pois foram encontrados coliformes totais, fecais e bolores e leveduras.

Extração de amido - Raízes e tubérculos - Resíduos