



T0914

ACOMPANHAMENTO DA ESTABILIDADE DA FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, BRANCA E FARELO DURANTE O ARMAZENAMENTO

Mayra Lumi Noguchi (Bolsista PIBIC/CNPq), Paula Fernanda Pinto da Costa (Co-orientadora) e Prof. Dr. Yoon Kil Chang (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Existe uma demanda por produtos contendo fibras, devido aos benefícios à saúde, sendo a utilização de farinha de trigo integral (FTI) uma alternativa para inserir fibras na formulação de produtos. No entanto, a FTI possui uma vida de prateleira reduzida. Este trabalho objetivou acompanhar as alterações reológicas e oxidativas da FTI, farinha branca (FB) farelo durante 3 meses de armazenamento, através de análises de farinografia (AACC nº 54-21, 1995) e acidez do extrato etéreo (AACC nº 58-15). A FTI foi obtida por moagem do grão de trigo em moinho de rolos e, a FB e o farelo, foram obtidos por separação da FTI em peneiras. Os resultados indicaram que o farelo possui a maior acidez do extrato etéreo, seguida da farinha de trigo integral e, em menor acidez, a farinha de trigo branca. Com o armazenamento de 3 meses, houve um aumento de 143,83% de acidez na farinha branca, 128,37% na farinha integral e 56,02% no farelo. Nas análises farinográficas, a farinha branca e a farinha de trigo integral podem ser classificadas como muito forte e forte, respectivamente. Durante o armazenamento, não houve alterações nos perfis farinográficos. Portanto, durante o armazenamento da FTI e suas frações ocorre um aumento da acidez do extrato etéreo, porém sem modificações nos perfis farinográficos.

Trigo - Farinha integral - Vida de prateleira