

071

MILHO: CONTEXTO NUTRICIONAL E FARMACOLÓGICO. *Adriana Ap^a. Ferreira, Rita de Cássia Botelho Weikert de Oliveira, Raquel L. Carreira* (Faculdade de Farmácia, UNIPAM - UEMG)

O milho é importante como matéria-prima na indústria alimentícia e farmacêutica. A espécie *Zea mays*, a mais conhecida, tem como princípio ativo: sais de potássio, óleos, taninos, substâncias amargas, ácidos orgânicos (palmítico e esteárico), esteróis e alantoína. Tem propriedades emolientes, protetor da mucosa intestinal e refreador do metabolismo. É diurético e depurativo; excelente fonte de caroteno, Fe, Ca, enxofre e vitamina C. Ajuda a combater: hipertiroidismo, anemia, desnutrição, hipercolesterolemia, hipertensão arterial, nefrites e gota. O presente trabalho teve por objetivo divulgar sua importância na indústria farmacêutica, ressaltando suas qualidades terapêuticas, e assim incentivar o seu consumo como uma alternativa nutricional; informar ao usuário a importância de sua qualidade frente aos aspectos microbiológicos e higiênicos propondo técnicas corretas de manipulação. Os métodos utilizados incluem pesquisa bibliográfica e análises bromatológicas, realizadas na Instituição. A fração lipídica foi obtida pelo método de Soxhlet (éter anidro ou etílico). Os resultados revelaram que a água do milho, quando concentrada é utilizada para produção e cultivo de penicilina e estreptomicina. Da água de infusão do milho é obtido o Inusitol ou hexaidroxíciclohexano, substância açucarada e membro do complexo B. O xarope de glicose de milho, é obtido da hidrólise da maisena e usado na fabricação de cosméticos e xaropes medicinais. A utilização do açúcar de milho ou dextrose depende da baixa velocidade de cristalização, do menor poder edulcorante e formação de diferentes cristais. Sob o aspecto nutricional o milho revelou-se um cereal muito energético. Contêm vitaminas, proteínas, gorduras, carboidratos, Ca, Fe e amido; além de suas cascas ricas em fibras. A determinação de seus constituintes está de acordo com os parâmetros descritos na literatura. As técnicas de manipulação e armazenamento propostas evitam contaminação microbiológica garantindo a qualidade do produto final. (NIPE / UNIPAM)