

078

AVALIAÇÃO DAS PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E FUNCIONAIS DO AMIDO DE PINHÃO NATIVO E MODIFICADO. *Andréia Gomes Aires, Roberta Thys Muccillo, Ligia Damasceno Ferreira Marczak, Cacioano Pelayo Zapata Norena (orient.)* (UFRGS).

O pinhão é a semente da árvore *Araucaria angustifolia* pertencente à família Araucariaceae, sendo considerado uma boa fonte de carboidratos complexos (amido e fibra dietética), magnésio e cobre, possuindo baixos conteúdos de proteínas, lipídios, açúcares solúveis e componentes fenólicos. O amido é o maior componente desta semente e pode ser facilmente isolado com tratamentos a base de água. Além de sua importância nutricional o amido possui propriedades que possibilitam sua aplicação em diversas áreas da indústria alimentícia. Amidos nativos ou modificados são empregados principalmente como espessantes e/ou estabilizantes alimentícios. Atualmente, cresce o número de pesquisas que buscam encontrar novas fontes de amido com propriedades ideais para o uso em alimentos, e que desta forma, garantam a melhoria das características físico-químicas e sensoriais dos produtos obtidos. O presente trabalho tem como objetivo avaliar as propriedades físico-químicas e funcionais do amido de pinhão, comparativamente ao amido de milho. Para isso, foram feitas análises físico-químicas (lipídios, proteínas, fibras e umidade) assim como determinadas as propriedades funcionais do amido, como clareza da pasta, formação de gel, sinerese, ponto de fusão e termorreversibilidade do gel. Os resultados obtidos apresentaram dados que evidenciaram melhores características do amido de pinhão, frente ao de milho, como a inferior exsudação de água do gel formado e estável termorreversão do gel após processos de fusão e resfriamento. Estas características tornam o amido de pinhão modificado um potencial ingrediente para a indústria alimentícia, principalmente como substituto de gordura, já que possui propriedades similares à gordura quando submetidos à diferentes faixas de temperatura. (Fapergs).