

076

EFEITO DA DUREZA DO ENDOSPERMA E DE DIFERENTES TRATAMENTOS TÉRMICOS SOBRE AS CARACTERÍSTICAS DE COCÇÃO DE FARINHAS DE MILHO. *Mateus Silva de Lima, Darío Haller, Rolando Gonzáles (orient.)* (Tecnología de los alimentos, Extrusión, ULBRA).

O consumo de milho e seus derivados está amplamente difundido nos povos latino-americanos. Existe uma ampla gama de tipos de milho, com características muito diferentes (cor, tamanho, dureza, conteúdo de proteínas, etc.). Sua utilização é muito variada tanto como grão quanto na forma de farinha. Em alguns casos primeiro é cozido o grão inteiro e logo se elaboram distintos alimentos, em outros se utiliza diretamente a farinha. As preferências por cada um dos tipos de milho dependem dos costumes característicos de cada região. As características texturais de uma farinha de milho cozida dependem do estado em que se encontra o amido e, por sua vez, este depende de inúmeros fatores (dureza do endosperma, conteúdo de proteínas, tempo de cocção, conteúdo de água absorvida, granulometria da farinha, etc.). No presente trabalho se analisam o efeito da dureza do endosperma e de diferentes tratamentos térmicos, em leite fluido com ar quente e por extrusão, sobre as características de cocção da farinha. Se selecionaram dois tipos de milho: um dentado e outro colorado (de maior dureza). A dureza foi avaliada com o índice “Grosso/Fino”, obtido por moagem e as características de cocção foram avaliadas utilizando o amilógrafo Brabender, com um cabeçal de 250 gr.cm e uma concentração de sólidos de 8, 6%. Se pode observar que o endosperma mais macio outorga à farinha uma maior facilidade de cocção e que os tratamentos térmicos modificam as características de cocção de maneira distinta, dependendo tanto da dureza como das condições do tratamento térmico.