



Semana de
Alimentos



INSTITUTO FEDERAL
Goiano
Campus Morrinhos

OBTENÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE FARINHA DE BAGAÇO DE MILHO

THAYS PRISCILA ALVES¹; GABRIEL FERREIRA SILVA¹; TAYSA MARTINS DE OLIVEIRA¹; DAYANA SILBA BATISTA SOARES¹; BRENDA VENTURA DE LIMA E SILVA¹; ¹Instituto Federal Goiano - Campus Morrinhos – e-mail: thayspriscilaalvesgtba2013@gmail.com; gabrielfsil.007@gmail.com; taysaamartins@gmail.com; dayana.soares@ifgoiano.edu.br; brenda.ventura@ifgoiano.edu.br

O milho (*Zea maiz L.*) é uma das culturas mais importantes no mundo, em função de sua produtividade, composição química e valor nutritivo. É constituído por pericarpo, endosperma e gérmen, distribuídos de forma não homogênea entre as diferentes estruturas morfológicas do grão. Objetivou-se com este trabalho obter e caracterizar farinha do bagaço de milho visando sua aplicação na panificação. As espigas de milho foram despalhadas, raladas e peneiradas para a retirada do bagaço. Este foi desidratado, em estufa com circulação forçada de ar (24 horas/65°C) para obtenção da farinha. Avaliou-se o rendimento de farinha em relação a espiga e ao bagaço. Tanto o bagaço quanto a farinha foram avaliados quanto a umidade, pH, acidez titulável, já a capacidade de absorção de gordura e capacidade de formação de gel foram determinadas apenas na farinha. A análise estatística dos resultados foi aplicada utilizando estatística descritiva e a comparação entre as amostras. O bagaço representa 25,97% da espiga com palha e 41,25% da espiga de milho despalhada, já a farinha representa 11,00%, 17,48% e 42,36% da espiga com palha, despalhada e do bagaço, respectivamente. Houve uma diminuição nos valores de pH (6,67milho e 6,33farinha) e aumento nos valores de acidez titulável (0,12 e 0,45 gacitríco/100g amostra de milho e farinha, respectivamente) com o processo de secagem. A farinha apresentou umidade de 5,67%, capacidade de absorção de óleo de 36,67% e boa capacidade de formação de gel. Observou-se que farinha de bagaço de milho é uma opção viável como matéria prima de produtos panificados.

Palavras chaves: rendimento, subproduto, *Zea maiz L.*

Área temática: Tecnologia e Engenharia de Alimentos.