



A Ciência e os caminhos do desenvolvimento

DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS A PARTIR DE GRÃOS DE MILHO

Patrícia da Conceição Alves, Daniela Barros de Oliveira, Yasmin Carvalho Gomes, Messias Gonzaga Pereira

Os alimentos funcionais fornecem nutrientes como carboidratos, proteínas lipídios, além das substâncias provenientes do metabolismo secundário dos vegetais, como as moléculas fenólicas, e atuam nos processos metabólicos e fisiológicos nos organismos. A ingestão de alimentos funcionais tem sido reconhecida como ferramenta importante na prevenção de doenças. Neste contexto, se destaca os iogurtes considerados pela ANVISA um alimento funcional, constituído por vários nutrientes conhecidos e bactérias lácticas que ajudam o bom funcionamento e equilíbrio do sistema gastrointestinal. Aqui foi privilegiado um estudo multidisciplinar a partir do milho superdoce, cultivar decorrente do melhoramento genético do milho comum, desenvolvido na UENF-LMGV. Esta matéria-prima possui como principal característica química o alto teor de carboidratos, o que para o desenvolvimento de alimentos é imprescindível, já que serão necessárias menores inclusões de açúcares em produtos advindos desta fonte vegetal, este é um alimento que contém proteínas, vitaminas, substâncias fenólicas e carotenóides, essas moléculas possuem efeitos benéficos. Desta forma, o desenvolvimento de um iogurte, a partir deste milho constitui boa oportunidade para a diferenciação de consumo, aumentando o valor agregado e papel funcional do iogurte. Este trabalho tem como objetivo incentivar o plantio e o consumo do milho superdoce produzido na região Norte Fluminense através do desenvolvimento do iogurte adicionado desta fonte vegetal. O iogurte foi produzido em quatro concentrações em relação à polpa 10%, 15%, 20%, 30%; após este processo, estes foram submetidos às análises sensorial e físico-químicas. Os resultados foram expressos segundo a análise de variância e comparação de medias feita pelo teste Tukey ($p < 0,005$) dos parâmetros. A análise sensorial mostrou que não houve diferença significativa e todas as amostras mostraram aceitabilidade pelos julgadores. Foram observados os seguintes valores para as análises físico-químicas, carboidratos 7,23%; lipídios 2,34%; proteínas 5,46%; cinzas 0,89 %; umidade 84,07%; acidez 0,08% e pH 4,2. Os dados obtidos estão dentro das normas e podem justificar o desenvolvimento do iogurte de milho superdoce como uma alternativa inovadora e promissora.

Palavras-chave: alimento, milho superdoce, iogurte

Instituição de fomento: UENF