

Engenharia de Alimentos

## **ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICAS DE DIFERENTES FARINHAS**

Jaqueline Rodrigues Batista - 6º período de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA.

Maria Jose de Souza Severino - 8º período de Química Bacharelado, UFLA, iniciação científica voluntária

Juliana Santos Marques - Aluna especial de Doutorado em Ciências dos Alimentos

Joelma Pereira - Orientadora DCA, UFLA - Orientador(a)

### **Resumo**

A farinha de trigo, alimento obtido através da moagem do grão de trigo, apresenta um importante aspecto econômico e nutricional da alimentação humana. Sua produção e qualidade estão cada vez mais interligada com a qualidade do produto final. A exigência de um produto que se adequa com as necessidades do consumidor, e as características tecnológicas específicas precisam ser contempladas afim de, garantir a qualidade do mesmo. Como forma de qualificação, a IN nº 8 do MAPA, denominada "Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade da Farinha de Trigo" (Brasil, 2005) que através de análises físico químicas e granulometria no permite a classificação do tipo (1 ou 2) de farinha. Por isso, o objetivo deste trabalho, foi avaliar a qualidade da farinha de trigo. Foram realizadas a análises físicos químicas (cinza, umidade e acidez) de 5 amostras de farinhas branca diferentes, e o experimento foi conduzido por Delineamento Inteiramente Casualizado (DIC) com 3 repetições comparando os diversos tratamentos entre si. Os dados obtidos foram analisados pela análise de variância (ANOVA ONE WAY), para comparar as médias seguindo pelo teste de Tukey. Usou-se a linguagem de programação Python, empregando o nível de significância de 5%. Nos resultados as farinhas de trigo apresentaram teores de umidade: A ( $13,17 \pm 0,17$ ), B ( $12,98 \pm 0,23$ ), C ( $13,17 \pm 0,07$ ), D ( $13,20 \pm 0,03$ ) e E ( $13,47 \pm 0,17$ ). E os teores de cinzas: A ( $0,675 \pm 0,03$ ), B ( $0,62 \pm 0,008$ ), C ( $0,39 \pm 0,29$ ), D ( $0,57 \pm 0,02$ ) e E ( $0,58 \pm 0,12$ ) e Já os teores de acidez: A ( $3,99 \pm 0,29$ ), B ( $3,98 \pm 0,31$ ), C ( $3,72 \pm 0,35$ ), D ( $3,97 \pm 0,65$ ) e E ( $3,63 \pm 0,70$ ). Pode se concluir que nos parâmetros avaliados, as farinhas não foram identificadas diferenças estatísticas entre elas a nível de 5%. As farinhas encontraram-se dentro dos padrões vigentes de umidade, que é de no máximo 14% e sobre o teor de cinzas as farinhas se classificam em menor que 0,8%, com isso podemos inferir que as farinhas analisadas se enquadrando no tipo 1, no entanto deverá haver mais análises como teor de proteína, acidez graxa e granulometria para concluirmos tal afirmação.

Palavras-Chave: Moagem do trigo, Classificação, Análise físico-químicas.

Instituição de Fomento: UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS

Link do pitch: <https://www.youtube.com/watch?v=XOoTbDQHtjk>