

### CARACTERIZAÇÃO DE FARINHAS OBTIDAS DE MILHO AMARELO E BRANCO TRADICIONAL (ZEA MAYS L.) UTILIZADOS PARA ELABORAÇÃO DE BEBIDA TIPO XIXA

**Dercy Olga Viana Winkelmann (dercycys@hotmail.com)**

**Cristina Tostes Filgueiras (cristinafilgueiras@ufgd.edu.br)**

**Farayde Matta Fakhouri (farayde@gmail.com)**

O milho (*Zea mays* L.) é um cereal amplamente utilizado na indústria de alimentos, e em especial, na indústria de panificação, alimentos infantis e bebidas, possuindo grande aceitação no mercado nacional, entre a indústria de bebidas pode-se citar a sua utilização na produção de cerveja, e também no “grain whisky”, uma bebida fermento-destilada. Nas produções artesanais pode-se citar o uso do milho na produção da Xixa, uma bebida de origem indígena. A composição centesimal da matéria-prima é importante na produção de bebidas, pois o milho contém diversos nutrientes, dentre eles o amido, proteínas e lipídios o que favorece o crescimento das leveduras, pelo teor nutritivo, porém é desvantajoso quanto ao rendimento de açúcares na sua fermentação. Assim o objetivo desse trabalho foi avaliar a composição centesimal de farinha obtida dos milhos amarelo e branco tradicional, a fim de conhecer suas características físicas e químicas para avaliar seu potencial no desenvolvimento da Xixa, para comparação, foram realizadas análises em três marcas de farinhas comerciais. O milho amarelo foi adquirido em Dourados – Mato Grosso do Sul, o milho branco foi doado por um integrante do povo indígena local. Para a produção da farinha, os milhos foram secos em estufa por 6 horas, triturados em moinho de facas do tipo Willye, e peneirados em 30 mesh. A farinha foi avaliada quanto aos teores de umidade, cinzas, fibra bruta, proteínas, lipídios e os carboidratos foram determinados por diferença. Os resultados da análise centesimal deste estudo foram de 7,80 e 5,83% de umidade, 1,22 e 1,35% de cinzas, 5,18 e 6,91% de fibra bruta, 3,17 e 3,25% de proteínas, 5,18 e 6,57% de lipídios, e 82,63 e 83% de carboidratos, para o milho amarelo e branco tradicional, respectivamente. Os valores de umidade (10,78, 11,69 e 11,72%), das farinhas comerciais, bem como os teores de proteínas (6,86; 6,65; 6,16%) foram superiores aos encontrados nesse estudo, enquanto que os teores de cinzas (0,32, 0,47 e 0,53%), e de lipídios (1,07; 2,50 e 1,82%) foram de inferiores aos encontrados nesse estudo. Os valores encontrados para os carboidratos foram semelhantes (80,96; 78,69 e 79,78%). Conclui-se que a análise da composição centesimal da matéria prima é de suma importância para a qualidade dos produtos fabricados pela indústria de alimentos, sendo essencial conhecer a composição da matéria-prima, garantindo um produto de qualidade ao consumidor. Os resultados desse trabalho são parciais, visto que a pesquisa está em andamento.

**Palavras-chave:** cereais, composição centesimal, bebida Xixa.