

# IX ENEPEX/ XIII EPEX-UEMS E XVII ENEPE-UFMG

## EFEITO DA GERMINAÇÃO NA QUALIDADE DA COR DE FARINHA DE TRIGO MOURISCO

*Andrey Souza Santana (andreysouzasantana3@gmail.com)*

*Vanderleia Schoeninger (vschoeninger@ufgd.edu.br)*

*Fabio Da Silva Ferreira (fabio.suzano@gmail.com)*

*Rayza Roxane De Oliveira Leite (rayza.leite064@academico.ufgd.edu.br)*

*Pamela Cristina Santos (pamsagricola7@gmail.com)*

O trigo mourisco é considerado um pseudocereal por possuir composições e funções similares aos cereais. A germinação é uma técnica de processamento natural que possibilita a alteração das propriedades físico-químicas e funcionais das farinhas sem tratamento químico, não requer equipamentos complicados. A cor é uma medida qualitativa essencial para a farinha, pois, influencia na aceitabilidade e na percepção do consumidor. Pensando nisso, o objetivo do trabalho foi verificar o efeito da germinação nas variáveis de cor da farinha de trigo mourisco germinado. O experimento foi realizado no Laboratório de Propriedades Físicas dos Produtos Agrícolas da Universidade Federal da Grande Dourados (UFMG), Dourados-MS. As sementes de trigo mourisco utilizadas foram obtidas de um fornecedor comercial, BRSEEDS Sementes LTDA, cultivar IPR 91 - Baili, com 97% de pureza e 60% de germinação. O teor de água foi determinado pelo método de secagem em estufa, sendo a média obtida de 13,84%. Foram testados períodos de germinação para o trigo mourisco: 0, 24, 48, 72 e 96 horas. A germinação foi realizada a 25°C no germinador de Sementes Modelo Mangelsdorf da marca DE LEO Equipamentos laboratoriais e após o material foi seco em estufa a 60°C. Após, o material seco foi submetido a um processo de trituração utilizando um liquidificador da marca Philco, modelo PH800, seguido de uma

# IX ENEPEX/ XIII EPEX-UEMS E XVII ENEPE-UFGD

etapa de peneiramento. A avaliação da cor das farinhas foi realizada pelo sistema CieLab 1976 por meio da análise das coordenadas  $L^*$ ,  $a^*$  e  $b^*$ , no qual  $L^*$  é a variação da luminosidade (0 a 100);  $a^*$  a coordenada vermelha/verde e  $b^*$  a coordenada azul/amarela. As leituras foram realizadas usando um medidor de croma Konica Minolta® CR-410, com uma abertura de 50 mm. Foram efetuadas três leituras para cada repetição, com as amostras em placas de Petri. O delineamento foi inteiramente casualizado com cinco tratamentos (T0, T24, T48, T72, T96), com 4 repetições e os dados das variáveis respostas foram analisados através da análise de variância, ao nível de 5% de significância. Para a variável de cor  $a^*$ , observaram-se médias entre 1,04 (T48) e 1,23 (T96) e para  $L^*$ , o valor médio apresentado pelas farinhas variou entre 83,03 (T24) e 84,38 (T0). Após as 96 horas de germinação, a farinha de trigo mourisco germinada apresentou valores de  $b^*$  de 10,95 e este foi diferente estatisticamente dos demais períodos avaliados. Diante dos resultados obtidos pela análise de cor, é possível verificar que a germinação é uma técnica de processamento que pode ser utilizada sem alterar de forma expressiva a cor da farinha do trigo mourisco, sendo a mesma então uma possibilidade para a indústria e consumidores.