

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

INFLUÊNCIA DO TEMPO E DAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO NA ATIVIDADE DE ÁGUA (AW) DO TRIGO MOURISCO.

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

Vanderleia Schoeninger (vschoeninger@ufgd.edu.br)

Pamela Cristina Santos (pamsagricola7@gmail.com)

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

O trigo mourisco (*Fagopyrum esculentum* Moench) é um pseudocereal da família Polygonaceae, sendo consumido como grão em todo o mundo, sendo benéfico à saúde e pode ser considerado como alimento funcional. Possui um bom teor de proteínas com uma composição favorável de aminoácidos, amido, e um baixo teor de a-gliadina, essencial para pessoas que têm doença celíaca. A avaliação de atividade de água representa a quantidade de água prontamente disponível para reações metabólicas e interações com microrganismos, influenciando diretamente a preservação dos grãos em relação ao seu teor de água. Durante o período de armazenamento, é possível observar a oxidação dos lipídios, que resulta no escurecimento, um fator de considerável relevância para a indústria. O objetivo do trabalho foi avaliar a qualidade da farinha produzida de grãos de trigo mourisco proveniente de grãos armazenados sob condição ambiente e de baixa temperatura pelos períodos de armazenamento (60, 90 e 120 dias). Os grãos de trigo mourisco utilizados foram da cultivar IPR 92 Altar, cultivados na área Experimental da Universidade Federal da Grande Dourados (UFMGD), localizada em Dourados, Mato Grosso do Sul (MS). Após a colheita, os grãos foram secos em condições controladas de laboratório e limpos de forma manual, separando as grandes impurezas para melhor análise do produto. O armazenamento dos grãos foi realizado em embalagem papel do tipo kraft e em garrafas de polipropileno (PET), acondicionados em condição ambiente e refrigerados ao longo de 120

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

dias. Analisando-se a variável tempo na atividade de água da farinha (a_w), observou-se que apenas o tempo 60 dias foi significativamente diferente dos demais períodos avaliados. Já nas condições de armazenamento do grão, o ambiente em embalagem kraft e a condição de baixa temperatura em embalagem PET foram estatisticamente iguais. Os valores médios de tempo e condição obtidos na análise de a_w variaram de aproximadamente 0,4 a 0,5 (admissional), inibindo o desenvolvimento de microrganismos, sendo possível armazenar trigo mourisco de forma segura por 60, 90 e 120 dias. Conclui-se que a atividade de água, apresentou resultados que comprovam a qualidade da farinha de trigo mourisco ao longo do período e condição de armazenagem, indicando-se tanto o acondicionamento do grão em papel kraft quanto garrafa PET.