

PESQUISA - FCA

QUALIDADE TECNOLÓGICA DE FARINHA DE FEIJÃO MUNGO APÓS GERMINAÇÃO

Gabriel Oliveira Souza (gabriel.souza054@academico.ufgd.edu.br)

Jesica Setti Souza (jesica_setti@hotmail.com)

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

Vanderleia Schoeninger (vschoeninger@ufgd.edu.br)

Este estudo investigou o impacto do tempo de germinação com hidratação prévia na qualidade tecnológica da farinha de feijão mungo (*Vigna radiata* [L.] Wilczek). A pesquisa foi motivada pela crescente demanda por alimentos com alta qualidade nutricional, especialmente para dietas sem glúten, que exigem produtos de fácil preparo e com boas características sensoriais. A germinação é uma técnica eficaz para melhorar o valor nutritivo dos grãos, promovendo aumento na digestibilidade e biodisponibilidade de nutrientes, além de potencialmente alterar aspectos funcionais e visuais da farinha. O objetivo do trabalho foi avaliar o efeito da germinação na qualidade tecnológica do feijão mungo. O experimento foi conduzido com grãos da cultivar FMV 65 e as amostras foram submetidas a diferentes tempos de germinação (0, 24, 48 e 72 horas), todas hidratadas em solução de hipoclorito de sódio a 0,07%. Após a hidratação, as amostras foram secas e germinadas à $25 \pm 1^{\circ}\text{C}$, com umidade relativa de 98%. As amostras foram pesadas, secas em estufa a 60°C por 5 horas e, em seguida, moídas para obtenção da farinha. Realizaram-se análises de pH, acidez titulável e cor com base nas coordenadas L^* , a^* e b^* . O

experimento foi delineamento inteiramente casualizado com quatro repetições e os dados comparados pelo teste de Tukey a 5% de significância. Os resultados indicaram que o tempo de germinação influenciou diretamente o pH e a acidez da farinha. Com o aumento do tempo, houve uma redução progressiva do pH e uma elevação na acidez, especialmente após 72 horas de germinação, sugerindo maior atividade enzimática. Em relação à cor, todas as amostras mantiveram alta luminosidade (L^*), indicando tendência à cor branca. No entanto, as coordenadas a^* e b^* mostraram que a germinação reduziu a intensidade do componente verde e aumentou o amarelo, alterando levemente o aspecto visual da farinha. Concluiu-se que a germinação do feijão mungo melhorou a acidez e a funcionalidade da farinha sem comprometer sua cor. Assim, o uso dessa farinha na indústria alimentícia pode atender à demanda por produtos mais nutritivos e funcionais, contribuindo para uma alimentação saudável e diversificada.

Palavras-chave: *vigna radiata* [l] wilczek; acidez; cor da farinha.