



## DESENVOLVIMENTO DE PROCEDIMENTO PARA ELABORAÇÃO DE MASSA HIDRATADA E TEMPERADA ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PARA COZIMENTO DO CUSCUZ

Alana Millena Lopes Sampaio<sup>1</sup>; Tainara Araujo Amorim<sup>2</sup> e Arão Cardoso Viana<sup>3</sup>

1- Bolsista - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano – Campus Petrolina - E-mail para contato: [millenalopes97@gmail.com](mailto:millenalopes97@gmail.com); 2- Colaborador - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano – Campus Petrolina - E-mail para contato: [tai\\_araujo@icloud.com](mailto:tai_araujo@icloud.com); 3- Orientador - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano – Campus Petrolina - E-mail para contato: [arao.viana@ifsertao-pe.edu.br](mailto:arao.viana@ifsertao-pe.edu.br)

### RESUMO

**Introdução:** A busca pela praticidade no preparo de alimentos, considerando a sua saúde, tem aumentado. O consumo de cuscuz no Nordeste é elevado devido ao seu rápido preparo e também baixo custo. Diante do exposto, a presente proposta visa padronizar o procedimento para elaborar uma massa pré-hidratada para preparação do cuscuz, buscando atender a necessidade do consumidor. O produto será acondicionado em embalagem própria para cozimento e consumo imediato, além de ter uma maior conservação. **Objetivo:** Desenvolver processo para padronização de massa, a base de flocos de milho, visando seu cozimento rápido em forno micro-ondas de acordo com a legislação pertinente, sendo acondicionado em embalagem específica. Além disso, avaliar a estabilidade do produto perante características físico-químicas utilizando a legislação apropriada como parâmetro de qualidade. **Materiais e Métodos:** Para o procedimento, utilizou-se flocão de milho, água, recipientes de plástico com tampa, texturômetro e micro-ondas. Através de testes, a massa de cuscuz foi hidratada com proporções diferentes, conservada sob refrigeração em quantidade de dias predefinidos e cozida em forno micro-ondas em tempos distintos (30, 60 e 90 segundos). Sua textura foi analisada estatisticamente, pela comparação de médias, a partir dos dados obtidos pelo texturômetro, utilizando o programa BioEstat versão 5.0. **Resultados:** Através dos experimentos, verificou-se a melhor proporção de água e farelo de milho, sendo 1:1 e o tempo de cozimento - 60 segundos, apresentando um produto macio. Com uma quantidade de água inferior ou superior, o cuscuz apresentou-se seco/desintegrado, e “duro”, respectivamente. Tais características desagradam sensorialmente o consumidor. Verificou-se também que ao longo dos dias de hidratação, mesmo sob refrigeração, a resistência aumentava devido a maior união da massa. **Considerações Finais:** Em virtude dos experimentos realizados e dos fatos mencionados, a proporção 1:1 e o tempo equivalente a 60 segundos, para cozimento do cuscuz, foram os mais adequados para a finalidade desejada: um cuscuz macio, com resistência apropriada. Além disso, o tempo de hidratação das amostras refrigeradas influencia também na textura do alimento, aumentando a sua resistência ao passo que aumentam os dias, sendo considerado como ideais as amostras com menor tempo de hidratação, mesmo sob refrigeração.

**Palavras-chave:** Flocos de milho; Graus de hidratação; Consumo imediato.

**AGRADECIMENTOS:** Ao IFSertão-PE ela concessão da bolsa de pesquisa e a Panificadora Conduru pela doação da matéria-prima.

**Modalidade:** PIBITI/IF Sertão - PE  
**Campus:** Petrolina