



ESTUDO DAS INTERAÇÕES ENTRE FUBÁ DE MILHO, XANTANA E GUAR NA TEXTURA DE TORTILHAS DE MILHO

José Linaldo Pinheiro de Lima¹; Walter Raysth Martínez² e Débora Santos Carvalho dos Anjos³

1- Bolsista - Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano - Campus Petrolina - E-mail para contato: linaldo.miller@gmail.com; 2- Co-orientador - Empresa Pré-Incubada ISA - IF Sertão-PE - Campus Petrolina - E-mail para contato: wraysth@gmail.com; 3- Orientadora - Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano - Campus Petrolina. - E-mail para contato: debora.santos@ifsertao-pe.edu.br

RESUMO

Introdução: A denominação tortilha de milho refere-se a um produto alimentício, pronto para o consumo, elaborado com massa de milho e moldado na forma de disco. É bastante consumido no México e em diversos países que possuem identidade cultural com produtos derivados do milho. Devido a sua rigidez, fragilidade e perda de resistência durante ao shelf-life (vida de prateleira), foram estudadas a incorporação de aditivos para melhoria destas características. **Objetivo:** Portanto, este projeto tem como objetivo a realização do estudo, por planejamentos fatoriais, das interações entre o fubá e as gomas xantana e guar na textura de tortilhas de milho. **Materiais e Métodos:** As tortilhas foram preparadas pela coação do milho (300g, 92°C, 3h), em seguida a mistura foi deixada em repouso (9h). O milho cozido foi lavado e moído para a obtenção de uma massa. Os aditivos acrescentados e a massa prensada em formato de discos, que foram levados ao forno. As percentagens de xantana (0,15-1,5%), guar (0,15-0,85%), fubá (10-30%) e água (10-30%) foram estudadas por planejamentos fatoriais, e as máximas distâncias de extensão das tortilhas foram medidas em um texturômetro. **Resultados:** Após tratamento dos dados no software STATISTICA 9.0, a partir da construção dos gráficos de Pareto e de superfícies, foi possível inferir que o fubá e a goma guar não são determinantes para conferir a textura desejada à tortilha de milho. No entanto, a goma xantana mostrou ser o aditivo mais significativo para proporcionar melhor resistência, flexibilidade e características sensoriais à tortilha para fins de comercialização. **Considerações Finais:** Portanto, foi possível destacar que a formulação que conferiu as melhores respostas desejadas consiste em 0,15% de goma guar, 1,5% de goma xantana, 10% de fubá e 30% de água.

Palavras-chave: Tortilha de milho; hidrocolóides; textura.

AGRADECIMENTOS: Ao PIBIC-CNPq; Ao PAEmpl – IF Sertão-PE.

Modalidade: PIBIC CNPq
Campus: Petrolina