

061

**ESTUDO DA ESTABILIDADE DA FARINHA DO PINHÃO DURANTE O SEU ARMAZENAMENTO À TEMPERATURA AMBIENTE.** Ana Carolina Pettermann, Priscila Timm Rosa, Caciano Pelayo Zapata Norena (orient.) (UFRGS).

Um dos processos empregados pela Tecnologia de Alimentos, com a finalidade de obter produtos estáveis a partir de sementes, é a produção de farinhas. Uma das formas de ampliar o consumo do pinhão, seria a fabricação de farinha a partir do endosperma da semente, já que essa possui alta porcentagem de amido (34%). O objetivo do presente trabalho foi o estudo da estabilidade da farinha de pinhão durante o seu armazenamento à temperatura ambiente. Inicialmente, as sementes do pinhão foram adquiridas em um supermercado na cidade de Porto Alegre. As sementes foram, então, lavadas, selecionadas, descascadas e cortadas em rodela uniformes de 3mm de espessura em média. Estas rodela foram desidratadas em um secador de ar quente à 70°C por 8 horas e, a seguir, desidratadas em uma estufa a 70°C por 6 horas. O produto desidratado foi moído em um moinho de martelos para a produção da farinha. A farinha foi empacotada em embalagens de polietileno contendo 100 gramas. No início do experimento, a farinha apresentou valores de 0,254 a<sub>w</sub>, 5,6% de umidade, 3,02 ml NaOH/0,1N e um pH de 5,7. A cada sete dias foram analisadas atividade de água, umidade, pH e acidez durante um período de três meses.