

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO POLVILHO DURANTE A FERMENTAÇÃO INDUSTRIAL DA FÉCULA DE MANDIOCA

PEREIRA, R. G. F. A.; VILELA, E. R.; BEZERRA, V. S

No presente trabalho estudou-se a variação de alguns parâmetros de qualidade do polvilho de mandioca durante a fermentação em nível industrial, através de testes químicos, físico-químicos e tecnológicos. O processo fermentativo industrial foi conduzido segundo técnicas adotadas pelo fabricante, no município de Macaia, MG. As féculas foram avaliadas de 5 em 5 dias, durante 30 dias, segundo as condições ambientais para secagem natural dos polvilhos. Para avaliação da qualidade tecnológica do polvilho foram confeccionados biscoitos, através de formulação básica, determinando-se após o forneamento a expansão e densidade dos mesmos. Observou-se que a fermentação provocou alterações na composição química do polvilho. Verificou-se ligeiras variações nos teores de umidade e cinzas, observando-se também elevação dos teores de acidez titulável, amido danificado e valores de expansão dos biscoitos até o 13º dia, com posterior declínio. A pasta de fécula exibiu redução no valor de viscosidade máxima durante o tempo de fermentação, comprovando mudanças nas características físico-químicas e reológicas dos grânulos de amido.

UFLA/DCA Caixa Postal 37 CEP 37200 000 Lavras, MG