

QUALIDADE DO POLVILHO DURANTE A FERMENTAÇÃO DA FÉCULA DE MANDIOCA, COM E SEM ADIÇÃO DE INÓCULOS

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

Objetivou-se com este trabalho, investigar o comportamento da fécula de mandioca durante o processo fermentativo no qual utilizou-se polvilho azedo como inóculo, prática comum para vários produtores. A fermentação foi conduzida em tanques situados na UFLA, no município de Lavras, MG, onde utilizou-se como substrato a fécula doce industrial e como inóculos polvilho azedo da mesma origem industrial, nas proporções de 0%, 4% e 8%. As féculas foram avaliadas de 5 em 5 dias, aproximadamente, durante 41 dias, segundo as condições ambientais para secagem natural dos polvilhos. Para avaliação da qualidade do polvilho, utilizou-se testes de panificação, determinando-se a expansão e densidade dos biscoitos, a partir de uma formulação similar à adotada comercialmente. Observou-se que a fermentação provocou alterações na composição química da fécula de mandioca, exercendo influência sobre a qualidade do polvilho azedo. As féculas fermentadas apresentaram oscilações nos valores de pH e acidez titulável. Os polvilhos inoculados a 4% e 8% exibiram os maiores valores de expansão dos biscoitos e amido danificado. 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