

XXI CONGRESSO DE PÓS-GRADUAÇÃO

Internacionalização da UFLA:
oportunidades e desafios.

ANAIS



XXI CONGRESSO DE PÓS-GRADUAÇÃO DA UFLA
26 a 30 de novembro de 2012

Todas as informações contidas neste trabalho, desde sua formatação até a exposição dos resultados, são de exclusiva responsabilidade dos seus autores

Efeito do branqueamento na coloração de milho doce

Natália Alves Barbosa¹, Maria Cristina D. Paes², Israel Alexandre Pereira Filho², Ediani Peruggia³, Carla Santana da Silva³

¹Departamento Ciências dos Alimentos. Universidade Federal de Lavras – UFLA, Caixa Postal 3037, CEP 37200-000, Lavras, Minas Gerais, Brasil. ²Embrapa Milho e Sorgo, Caixa Postal 151, Sete Lagoas, MG, CEP 35701-970, MG, ³Departamento Engenharia de Alimento- Universidade Federal de São João Del Rei .

RESUMO: *A cor é um dos atributos mais importantes de um alimento. Ela determina sua aparência e é utilizada como critério para identificação e julgamento da qualidade do produto. Se a cor de um alimento é alterada, a seleção e a avaliação de sua qualidade se tornam muito difíceis. O branqueamento é um processo térmico de curto tempo de aplicação com características de pré-tratamento visando inativar enzimas e manter as propriedades sensoriais dos alimentos. Portanto a fim de estudar o efeito do branqueamento na coloração de milho doce da cultivar BRSVivi este trabalho foi realizado. Após higienização das espigas com e sem palha, em solução hipoclorito de sódio 2%, os grãos foram debulhados em debulhador automático e branqueados em água fervente por 2 minutos, em seguida mergulhados em água fria. A determinação da cor foi realizada antes e após o branqueamento, em colorímetro Minolta, modelo Chroma Meter CR-200b, usando o sistema Hunter (L*, A* e B*). Foi utilizado o delineamento inteiramente casualizado no experimento com 10 repetições. Os dados obtidos foram submetidos à análise de variância pelo Teste F e comparação das médias pelo Teste de Tukey (5%). O efeito do branqueamento não foi significativo para os parâmetros L* e A* sendo o maior valor médio de (71,62) e (0,09) respectivamente, já o parâmetro B* foi significativo, sendo o maior valor médio de (45,55) e o menor de (35,53). O branqueamento em grãos de milho doce da cultivar BRSVivi não influencia no grau de brilho croma L* e no croma A (grau de cor vermelho (+) a verde (-a)), influenciando apenas no croma B* (grau de cor amarela (+) e azul (-b)).*

Palavras-chave: Cor, Branqueamento, Milho doce.