

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS DAS PRINCIPAIS CULTIVARES DE MILHO PIPOCA PLANTADAS NO BRASIL

Germani, R.¹; Pacheco, C. A. P.² e Carvalho, C. W. P.¹

O objetivo deste trabalho foi avaliar as características físicas e químicas das principais cultivares de milho pipoca plantadas no Brasil, identificando aquelas que atendam às exigências do consumidor. Dessa forma, quinze cultivares foram analisadas quanto ao seu poder de expansão, composição centesimal, fibra da dieta, teor de minerais, vitaminas e aminoácidos. O Índice de Expansão médio foi de 17,5 ml/ml, destacando-se as variedades ROGO POP1, ROGO POP2 e Pirapoca Amarela baixo para os padrões internacionais. Após os carboidratos, a fibra da dieta é o segundo maior componente presente no milho pipoca, variando de 21 a 29%. Os minerais Mn, P e Fe atendem cerca de 30% das necessidades diárias de uma pessoa que consuma 100g. Os teores de vitaminas C e de carotenos pouco contribuem para a dieta. A pipoca, como em outros cereais, é deficiente nos aminoácidos essenciais lisina e triptofano. Pessoas com restrições calóricas ou de sódio podem consumir milho pipoca, desde que não adicionem outros ingredientes, além de ser boa alternativa como fonte de fibra da dieta.

¹Pesquisadores, EMBRAPA - Centro de Tecnologia Agroindustrial de Alimentos, Av. das Américas, 29501, Guaratiba, Rio de Janeiro - RJ, 23020-470.

²Pesquisador, EMBRAPA - Centro Nacional de Pesquisa de Milho e Sorgo, Caixa Postal 151, Sete Lagoas, MG, 35701-970.

Revisores: L. C. Cabral (CTAA) e J. E. Campos (CTAA).