

COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE MISTURAS À BASE DE FÉCULA DE MANDIOCA PARA CONFEÇÃO DE PÃO DE QUEIJO

BEZERRA, V.S.

Cinco marcas comerciais de misturas à base de fécula de mandioca para confecção de pão de queijo, coletadas em supermercados, foram avaliadas no laboratório da Universidade Federal de Lavras, em junho de 1998, com o objetivo de determinar os teores nutritivos médios de cada componente. As misturas possuíam ingredientes distintos entre si e foram numeradas de 1 a 5 para comporem o delineamento experimental inteiramente casualizado (DIC), em quatro repetições. As variáveis e as respectivas metodologias utilizadas foram umidade pelo método gravimétrico com emprego de calor (indireto); extrato etéreo por extração contínua (aparelho tipo "Soxhlet"); proteínas pelo método Kjeldahl; fibra pelo método de Hennemberg e cinzas por gravimetria com aquecimento a 550°C. Após análise estatística, através do teste de Tukey (5%), observou-se que na variável umidade, a marca comercial denominada 4 apresentou menor teor de água (7,28%); e em relação ao extrato etéreo, "4" (19,7%) diferiu estatisticamente de "3" (14,1%), "5" (11,66%) e "2" (10,8%), igualando-se a "1" (17,8%). O maior valor relativo a teor de proteína foi encontrado também em "4" (2,87%), superando as demais. Na fração fibra não houve diferença estatística entre as marcas, variando de 0,96% ("1") a 0,26% ("4"). Em teor de cinzas, a marca 2 (3,45%) diferiu das marcas 4 (2,76%) e 1 (2,4%). Em relação aos carboidratos, as marcas 5 (83,66%) e 2 (83,5%) apresentaram os maiores valores. A marca comercial 4 reuniu características importantes em um alimento processado como umidade reduzida e teor de proteína superior ao demais, influenciando na conservação do produto e no seu valor nutritivo.

UFLA Caixa Postal 37, CEP 37.200-000, Lavras, MG.