

# **AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE CULTIVARES DE SORGO SUBMETIDOS A DIFERENTES TRATAMENTOS NA PRODUÇÃO DE FARINHA PARA CONSUMO NA ALIMENTAÇÃO HUMANA.**

MACEDO, M.C.C.<sup>1</sup>  
PIRES, C. V.<sup>1</sup>  
QUEIROZ, V.A.V.<sup>2</sup>  
SILVA, E.C.<sup>1</sup>  
CASSIMIRO, D. M. J. C.<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal de São João Del Rei - Campus Sete Lagoas

<sup>2</sup>Embrapa Milho e Sorgo, Sete Lagoas - MG

## **Categoria de apresentação | Presentation type:**

Pôster

## **Eixo temático | Track category:**

Ciência e Tecnologia de Alimentos (CT)

## **Palavras-chave | Keywords:**

sorgo

Alimentação Humana

Composição nutricional

## **Resumo (Texto Científico) - Máximo 300 palavras | Abstract (Scientific Text) - (Maximum 300 words):**

Ao longo dos anos estudos no Brasil tem mostrado que diversos tipos de farinhas mistas, incluindo sorgo + trigo, podem ser utilizadas na panificação, com pouca alteração na qualidade do produto. Para que o sorgo possa ser utilizado como ingrediente na fabricação de produtos alimentícios é essencial o conhecimento de sua composição química e nutricional. Sendo assim o presente trabalho objetivou avaliar a composição centesimal de farinhas de dois cultivares de sorgos submetidos a diferentes tratamentos. O primeiro tratamento constituiu de apenas moer os grãos, o segundo tratamento efetuou-se o cozimento dos grãos por vinte minutos em água a 100°C a fim de promover a gelatinização do amido seguido da torrefação por vinte minutos a 180°C, no terceiro tratamento foi efetuada a torrefação a 180°C por período de tempo também de vinte minutos, logo após estes dois últimos tratamentos, efetuou-se a moagem dos grãos. Foram utilizados sorgos do genótipo BRS305 com a presença de tanino e BRS310 sem presença de tanino, pertencentes ao Programa de Melhoramento Genético da Embrapa Milho e Sorgo. Os teores de umidade, cinzas, proteínas, lipídeos e carboidratos foram determinados segundo Adolfo Lutz, 2008. Com relação aos teores de umidade pode se observar diferença significativa para os três tratamentos com teores de umidade variando de 4.25% a 11.83% para o BRS 305 e de 5.13% a 12.07% para o BRS 310. Já para os teores de cinzas, proteínas, lipídeos e carboidratos, não foram observadas diferenças significativas em ao nível de 5% de significância entre os dois genótipos nos diferentes tratamentos. Sendo assim conclui-se que com exceção do teor de umidade todos os outros parâmetros analisados não apresentaram variação. Com isso, a escolha de qual tratamento utilizar vai depender das características sensoriais do produto que será elaborado com as diferentes farinhas.

## **Órgão de fomento e número do processo | Funding agency and case number:**

FAPEMIG, CNPq e UFSJ