

doméstica, durante 30 minutos após a saída constante de vapor pela válvula de pressão; a amostra C foi macerada em 1,5L de água destilada por 8 horas a 250°C e cozida com o restante da água de remolho não absorvida como a amostra B; a amostra D foi preparada nas mesmas condições já mencionadas, porém a água de maceração foi retirada sendo acrescentado o mesmo volume de água não absorvida no remolho para realizar o cozimento. Após a cocção os caldos foram separados dos grãos com auxílio de peneira doméstica plástica, sendo secos, triturados e acondicionados como mencionado anteriormente. A atividade antioxidante foi analisada conforme o método proposto por Brand-Willians. As amostras de feijão preto que sofreram processo de maceração apresentaram melhores resultados de atividade antioxidante. Os valores obtidos para a forma de preparo C e D foram de 0.035 ± 0.001 g amostra/ mg DPPH e 0.040 ± 0.001 g amostra/ mg DPPH, respectivamente. Assim como os grãos de feijão, os caldos macerados (C) também apresentaram o melhor resultado em atividade antioxidante, 0.029 ± 0.001 g amostra/ mg DPPH. Para auxiliar na prevenção e tratamento de doenças crônicas, a maceração é aconselhada, pois se const

0747

EFEITOS DOS DIFERENTES TIPOS DE PROCESSADORES NA PRODUÇÃO DE SUCO DE FRUTAS E SEU IMPACTO NA CURVA GLICÊMICA

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS

JEANNE GOMES DA CUNHA; PAULA SILVA GONÇALVES DE OLIVEIRA; THAIS GONÇALVES MENDES; JANINI SELVA GINANI; VERÔNICA CORTEZ GINANI; RENATA PUPPIN ZANDONADI
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA

INTRODUÇÃO: O mundo contemporâneo sofreu mudanças ao longo dos anos, que acarretaram na redução do tempo de preparo e consumo de alimentos, causando impacto nos hábitos alimentares da população que busca praticidade de aquisição, consumo, preparo e no custo dos alimentos. Essas modificações contribuem para o aumento no consumo de sucos de frutas processados em centrífugas e industrializados, consequentemente se tem uma redução na ingestão de frutas e sucos ricos em fibras, o que pode contribuir para o processo da transição nutricional. **OBJETIVO:** Avaliar o efeito dos diferentes tipos de processadores na produção do suco de abacaxi em relação ao rendimento e à alteração de curva glicêmica. **MATERIAL E MÉTODOS:** Este estudo foi desenvolvido em quatro etapas: seleção da fruta, preparação das amostras, avaliação de rendimento das preparações e aferição da curva glicêmica nos indivíduos após o consumo dos sucos. **RESULTADOS:** Verificou-se que o suco produzido por meio da centrífuga proporcionou menor rendimento, maior custo e elevação mais acentuada na glicemia. **CONCLUSÃO:** Comprovou-se que os diferentes tipos de processadores influenciam diretamente na perda de fibras, no rendimento e no custo das preparações. Ademais, constatou-se que a melhor forma de preparo para sucos naturais é o liquidificador comparado à centrífuga, visto que neste obteve-se maior rendimento, menor custo e maior estabilidade da glicemia. Portanto destaca-se a importância da avaliação dos diferentes métodos das preparações, a fim de predizer sua qualidade e efeitos na saúde humana.

1048

RENDIMENTO DA CARNE DE RÃ DESOSSADA MECANICAMENTE E LIOFILIZADA

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS

Paixão, MPCP; Moura, OM; Bressan, J
Universidade Federal de Viçosa

A carne de rã tem sido consumida há muitos anos como um alimento alternativo e sofisticado e o seu consumo tem aumentado, devido não somente ao seu paladar, mas por suas características nutricionais. As principais formas de comercialização são rãs inteiras, resfriadas ou congeladas. Também, a carne de rã mecanicamente separada tem sido usada como matéria-prima para a fabricação de produtos como nuggets, patê, salsicha, filé, linguíça, entre outros. Este estudo foi desenvolvido com o objetivo de avaliar o rendimento de diferentes partes da carne de rã desossadas por separação mecânica e liofilizadas. **Metodologia:** A carne de rã foi descongelada em refrigerador, posteriormente mecanicamente separada utilizando máquina desossadora eletromecânica desenvolvida especialmente para rãs por MOURA (2002). Depois a mesma foi acondicionada em ultrafreezer a -80 °C por 72 horas e liofilizada durante 108 horas, quando as amostras encontravam-se totalmente seca. A rã foi desossada inteira e em partes, levando em consideração as formas de consumo deste alimento. Para determinar o rendimento, a carne de rã foi pesada

antes e após a aplicação dos diferentes tipos de processamento. Observou-se que a carne de rã mecanicamente desossada apresentou um aproveitamento de 71,72% da rã inteira, 70,33% da coxa e 70,12% do dorso. No que concerne ao processo de liofilização, a rã inteira rendeu 21,84% de farinha, enquanto que a coxa e o dorso renderam respectivamente, 19,59% e 24,33% de matéria seca. Os resultados observados com relação a desossa atende aos padrões estabelecidos pelo ministério da agricultura para carnes mecanicamente separadas e o processo de liofilização também se apresentou eficaz, visto que a retirada de água das amostras foi semelhante ao percentual de umidade observado na carne de rã. Ambas as formas de processamento testadas podem ser empregadas no desenvolvimento de novos produtos a partir da carne de rã. Sugere-se que sejam realizadas análises físico-química e microbiológica da carne submetida aos processamentos testados a fim de avaliar a eficácia deste na preservação da qualidade nutritiva deste alimento.

0792

TRATAMENTO TÉRMICO AUMENTA TEORES DE COMPOSTOS FENÓLICOS E ATIVIDADES ANTIOXIDANTE EM GRÃOS E EXTRUSADO DE CULTIVARES DE SORGO

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS

Érika Aguiar Marques; Valéria A. V. Queiroz; Sônia Machado Rocha Ribeiro; Ana Vlândia Bandeira Moreira; Hércia Stampini Duarte Martino
Universidade Federal de Viçosa

O sorgo é um cereal rico em fitoquímicos incluindo, ácidos fenólicos, antocianinas, taninos e fitosterol que apresentam atividade antioxidante, relacionados com a redução do risco de doenças crônicas não transmissíveis. Objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito do tratamento térmico em oito cultivares de sorgo (BR 501, BR 506, BR 700, BRS 305, BRS 309, BRS 310, CMSXS 283, BR007) sobre o teor de compostos fenólicos totais e a atividade antioxidante em grão integrais in natura, grão integrais submetidos a calor seco em estufa ($105^{\circ}\text{C}/30$ minutos) e em produto extrusado integral (Pipoca). Os cultivares com taninos, BRS 305 e BR 700, apresentaram os maiores teores de fenólicos, $9,07 \pm 0,00$ e $6,36 \pm 0,00$ mg EAG/g amostra, respectivamente. Os cultivares BR 310, BRS 305 e BR 700 não diferiram ($p > 0,05$) e apresentaram maiores atividades antioxidantes ($92,9 \pm 0,57$; $92,3 \pm 0,44$; $92,09 \pm 0,32$ respectivamente). Os tratamentos diferiam ($p > 0,05$) nos cultivares sobre os teores de fenólicos totais. Todos os cultivares apresentaram comportamento semelhante diante dos tratamentos térmicos, no qual, os grãos in natura obtiveram os menores teores de fenóis, com acréscimo crescente destes níveis do tratamento térmico em estufa para o sorgo pipoca. Os tratamentos diferiam significativamente nos cultivares sobre a atividade antioxidante, exceto os cultivares BRS 305 e BR 700 que mantiveram a atividade antioxidante nos três tratamentos, as demais cultivares apresentaram comportamento semelhante frente aos tratamentos térmicos. A atividade antioxidante dos cultivares se manteve ou aumentou ligeiramente no tratamento térmico em estufa, e reduziu no tratamento sorgo pipoca. Os tratamentos térmicos afetaram os teores de fenólicos totais e a atividade antioxidante dos cultivares analisados neste estudo.

0399

DISPONIBILIDADE COMERCIAL DE FRUTAS E CONDIMENTOS DESIDRATADOS

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS

Ivana Loraine Lindemann; Fabrícia Volmara Zamboni Perozzo; Osvaldinete Lopes de Oliveira; Rosângela dos Santos Ferreira
Universidade Federal de Mato Grosso do Sul

Introdução: As frutas devem fazer parte diariamente de uma alimentação balanceada por serem boas fontes de vitaminas, minerais, carboidratos e fibras, contendo pequenas quantidades de proteína e gordura. Os condimentos, da mesma forma, permitem um acréscimo significativo de vitaminas e minerais à alimentação humana, além de possuírem substâncias que são usadas para conferir aromas e sabores marcantes ou para ressaltar o sabor natural dos alimentos. Em alguns países os condimentos não são apreciados apenas por essas qualidades, mas também pelas propriedades medicinais que apresentam. **Objetivos:** Objetivou-se identificar as frutas e os condimentos desidratados disponíveis no comércio de Passo Fundo (RS), elaborar uma tabela de porções e medidas caseiras e um mostruário para o Laboratório de Técnica Dietética do Curso de Nutrição