

**XXI**

# CONGRESSO DE PÓS-GRADUAÇÃO

**Internacionalização da UFLA:  
oportunidades e desafios.**



# ANAIIS



# XXI CONGRESSO DE PÓS-GRADUAÇÃO DA UFLA

26 a 30 de novembro de 2012

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

---

## AVALIAÇÃO DO MILHO DOCE BRSVIVI PARA A PRODUÇÃO DE CONSERVA DE MILHO VERDE ACIDIFICADA

MARIA CRISTINA DIAS PAES<sup>1</sup>, NATÁLIA ALVES BARBOSA<sup>2</sup>, CARLA SANTANA DA SILVA<sup>3</sup>, EDIANI PERUGGIA<sup>3</sup>, ISRAEL ALEXANDRE PEREIRA FILHO<sup>1</sup>, LANAMAR DE ALMEIDA CARLOS<sup>3</sup>

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

**RESUMO:** *Na última década houve expansão do uso de milho doce pela indústria de processamento de vegetais visando a melhoria da qualidade de conservas de milho verde. Sendo assim, esse estudo foi delineado com o objetivo de estudar os atributos de qualidade da cultivar de milho doce BRSVivi para a produção de conserva. As espigas foram colhidas quando os grãos apresentavam em média 76% de umidade. Foram sanitizadas em solução de hipoclorito de sódio 20ppm e os grãos, debulhados, para a produção de conserva em salmoura acidificada (1,5% NaCl e 3,5% sacarose; acidificada com ácido cítrico (pH 4,3)). As amostras de grãos e da conserva foram analisadas quanto ao pH, teor de sólidos solúveis totais (°Brix), acidez titulável (%) e umidade (%), sendo estas realizadas antes do processamento e cinco dias após a produção da conserva. O experimento foi planejado com delineamento inteiramente casualizado com 10 repetições. Os dados obtidos foram submetidos à análise de variância (p=0,05). Diferenças significativas foram observadas para todos os atributos de qualidade. O pH para os grãos não processados foi 6,68 enquanto nos grãos em conserva após 5 dias de armazenamento foi 5,38. Já o teor de sólidos solúveis totais nos grãos não processados foi 15,42 e 8,72°Brix nos processados, enquanto a acidez titulável nos grãos processados foi 6,09 e 1,83% nos processados. Os atributos de qualidades do milho doce BRSVivi para produção de conserva apresentam alteração depois do processamento e armazenamento por 5 dias.*

**Palavras-chave:** processamento, salmoura, conserva, BRSVivi