

X CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE



PIVIC/CNPq/UFCA-2014

OBTEÇÃO DE MASSA ALIMENTÍCIA TIPO ESPAGUETE ENRIQUECIDA COM A FARINHA OBTIDA DA MORANGA (*Cucurbita máxima Duch*)

Deborah Evellyn Gomes Alves¹, Rennan Pereira Gusmão²

RESUMO

O presente trabalho trata de aspectos tecnológicos para a obtenção de uma massa alimentícia enriquecida com a farinha obtida da moranga (*Cucurbita máxima Duch*). A variedade da moranga com estado de desenvolvimento de 6 meses foi submetida ao corte longitudinal e encaminhada aos ensaios de secagem para avaliação posterior de seus parâmetros físico-químicos e de qualidade. A moranga foi submetida a secagem com três temperaturas: 60, 70 e 80°C, com uma velocidade do ar de secagem de 1 m/s. Após secagem, a moranga foi submetida a um processo de moagem, peneiramento e análise granulométrica. Foram realizadas análises físico-químicas e de qualidade das matérias-primas frescas e das melhores condições obtidas após processamento. A massa alimentícia enriquecida foi formulada com a farinha de melhores propriedades analisadas em uma extrusora de laboratório. Todos os dados foram avaliados estatisticamente com o software Statsoft 7.0.

Palavras-chave: moranga, secagem, farinha, massa alimentícia.

OBTAINING ALIMENTARY PASTA TYPE SPAGHETTI ENRICHED WITH THE FLOUR OBTAINED FROM PUMPKIN (*Cucurbita máxima Duch*)

ABSTRACT

The present study comes from technological aspects for obtaining alimentary pasta enriched with the flour obtained from pumpkin (*Cucurbita máxima Duch*). The variety of pumpkin with state of development of 6 months was submitted to the longitudinal cut and forwarded to the drying tests for further evaluation of their physical chemical and quality parameters. The pumpkin was submitted to drying at three temperatures: 60, 70 and 80°C, with a drying air speed of 1 m/s. After drying, the pumpkin was submitted to a milling process, sieving and granulometric analysis. Physicochemical and quality of fresh raw materials and the best conditions obtained after processing analyzes were performed. The alimentary pasta enriched was formulated with the finest flour properties analyzed in a laboratory extruder. All data were statistically analyzed with the software Statsoft 7.0.

Keywords: pumpkin, drying, flour, alimentary pasta.

¹ Aluna do Curso de Engenharia de Alimentos, Departamento de Engenharia de Alimentos, UFCA, Campina Grande, PB, email: deboraheglucena@gmail.com

² Engenharia de Alimentos, Professor Mestre, Departamento de Engenharia de Alimentos, UFCA, Campina Grande, PB, email: rennangusmao@gmail.com