**TÍTULO: FARINHA MISTA DE TRIGO E BOCAIUVA: QUALIDADE TECNOLÓGICA E VIDA DE PRATELEIRA**

**Instituição: Universidade Federal de Mato Grosso do Sul**

**Área temática: Pesquisa**

**NOME DOS AUTORES:** **OLIVEIRA**, Letícia da Silva1 (le.12silva@hotmail.com);

**DONADON,** Juliana Rodrigues2 (juliana.donadon@ufms.br);

**HIANE,** Priscila Aiko3 (priscila.hiane@ufms.br);

**GUIMARÃES,** Rita de Cassia Avellaneda4 (rita.guimaraes@ufms.br)

**RESUMO:** A espécie Acrocomia aculeata é planta nativa do Cerrado e Pantanal brasileiro, encontrada amplamente na Região Centro-Oeste, podendo ser encontrada em todo Estado Brasileiro, bem aceita ao paladar da população. A farinha mista de trigo e bocaiuva possibilita o desenvolvimento de novos produtos para atender a demanda dos consumidores por alimentos com apelo saudável e funcional. A aplicação tecnológica das farinhas mistas depende da caracterização físico-química e reológica e a manutenção da qualidade depende da embalagem utilizada e das condições de armazenamento. Esse estudo teve por objetivo avaliar a qualidade físico-química e reológica das farinhas mistas durante o armazenamento. A farinha de trigo foi fornecida pelo Grupo Dallas e a farinha de bocaiuva foi adquirida em comércio local na cidade de Corumbá. As farinhas mistas foram homogeneizadas, acondicionadas em embalagens impermeáveis a luz, oxigênio e água e armazenadas na temperatura ambiente por até 120 dias. Foram realizadas análises físico-químicas como Umidade, atividade de água, pH, coloração, carotenoides e fenóis totais e reológicas (farinografia e falling number), para verificação da qualidade. As avaliações de umidade, aw e acidez apresentaram valores de acordo com o preconizado para um alimento de qualidade, exceto a substituição de 10%, em relação a aw, que resultou em valor igual a 0,62,0,64 e 0,65, no período de 30, 60 e 90 dias. A adição de bocaiuva na farinha enriqueceu a mistura que apresentou o dobro de carotenoides e maior teor de fenóis totais. Os compostos bioativos apresentaram pequena redução de 11 % durante o armazenamento. Os resultados das avaliações reológicas mostraram que a farinha mista pode ser indicada para fabricação de pães e massas. Os valores de Falling number apontam a necessidade de correção da farinha por meio da adição de enzimas. Os resultados das análises físico químicas demostraram que a farinha mista tem um grande potencial para alimentação da população, além de apresentarem compostos bioativos que possuem atividade funcional no organismo, prevenindo o surgimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis. A qualidade tecnológica da farinha mista de trigo com bocaiuva (10 e 20%) se manteve durante o período de armazenamento de 120 dias na temperatura ambiente e com uso de embalagem metalizada impermeável a Luz, oxigênio e vapor.

**PALAVRAS-CHAVE:** Cereais. Acrocomia aculeata. Armazenamento.

**AGRADECIMENTOS:** A pesquisa foi realizada pelo apoio financeiro da CAPES e concessão de bolsa de mestrado. A farinha de trigo foi doada pelo grupo Dallas®, Nova Alvorada do Sul (MS). As avaliações reológicas de Farinografia e *Falling Number*, foram realizadas com parceria com o Dr. Flávio Martins Montenegro do Instituto de Tecnologia de Alimentos- Ital (Campinas-SP).