**TÍTULO: COMPARAÇÃO FISÍCO-QUÍMICA DA FARINHA DE TRIGO E FARINHA DE BOCAIUVA E QUALIDADE REOLÓGICA PARA MISTURA**

**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:** O trigo é uma gramínea cultivada em vários Estados do Brasil. Dele se obtém a farinha que representa a terceira maior cultura de cereais, podendo originar diversos outros alimentos que compõem a mesa do brasileiro como pão, bolo, pizza e similares. 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 da embalagem utilizada e das condições de armazenamento. Esse estudo teve por objetivo avaliar a qualidade físico-química e reológica das farinhas puras. A farinha de trigo do grupo dos cereais foi fornecida pelo Grupo Dallas e a farinha de bocaiuva foi adquirida em comércio local na cidade de Corumbá. Foram realizadas análises físico-químicas como Umidade, atividade de água, pH, coloração, carotenoides e fenóis totais e reológicas(farinografia) para verificação da qualidade das farinhas puras. A farinha de bocaiuva apresentou valor maior de umidade e atividade de água e acidez em comparação a farinha de trigo. A farinha de bocaiuva apresentou elevado valor de carotenoides e 6 % a mais de fenóis em comparação a farinha de trigo. A análise de cor confirmou a presença de carotenoides na farinha de bocaiuva com predominância da cor amarela e comprovou a pureza da farinha de trigo, obtendo valor de L próximo a 100, pelo CIELAB. A análise de farinografia e Falling Number demonstrou características de uma farinha forte ou muito forte, com necessidade de correção de enzimas α amílase. Os resultados das avaliações físico-químicas e reológicas, demostraram que a mistura das farinhas puras parece ser uma boa alternativa, uma vez que a farinha de trigo do grupo dos cereais apresenta qualidade tecnológica, podendo ser misturada com uma farinha mais fraca pela qualidade do glúten e a farinha de bocaiuva apresenta propriedades nutricionais e funcionais que auxiliam na prevenção de Doenças Crônicas Não Transmissíveis.

**PALAVRAS-CHAVE:** Cereais. Acrocomia aculeata. Qualidade tecnológica.

**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 foram realizadas com parceria com o Dr. Flávio Martins Montenegro do Instituto de Tecnologia de Alimentos- Ital (Campinas-SP).