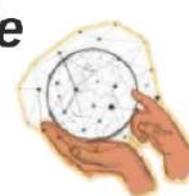




MOSTRA
DE EXTENSÃO
XIII
UENF
UFF
IFF
V UFRRJ

"A nossa extensão permeando a sociedade
com consciência & conhecimento "



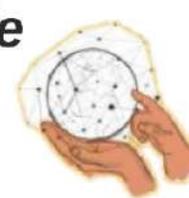
18ª SEMANA
NACIONAL DE
CIÊNCIA E
TECNOLOGIA

A TRASVERSALIDADE DA CIÊNCIA,
TECNOLOGIA E INOVAÇÕES PARA O PLANETA

Caracterização física e de qualidade de milho-pipoca comercializados em Campos dos Goytacazes



TECNOLOGIA
E PRODUÇÃO



Introdução



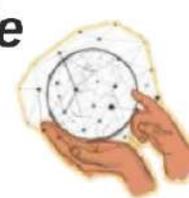
Fonte: grtrade.com.br

- O grande número de trabalhadores ambulantes, movimentam a economia da cidade de Campos dos Goytacazes.
- Pesquisas apontam que muitas famílias campistas obtêm seu ganho diário do comércio informal dessa guloseima.
- Para obter a matéria-prima (grãos) de trabalho, os pipoqueiros recorrem a mercados e vendas a procura de preço e qualidade.



MOSTRA
DE EXTENSÃO
XIII
UENF
UFF
IFF
V UFRRJ

*"A nossa extensão permeando a sociedade
com consciência & conhecimento"*

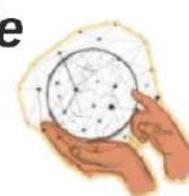


18ª SEMANA
NACIONAL DE
**CIÊNCIA E
TECNOLOGIA**

A TRASVERSALIDADE DA CIÊNCIA,
TECNOLOGIA E INOVAÇÕES PARA O PLANETA

Objetivos

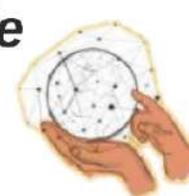
O presente estudo teve por objetivo a caracterização física e de qualidade de milho-pipoca comercializados em Campos dos Goytacazes. Para tal, conduziu-se um experimento com nove marcas comerciais obtidas dos principais supermercados e feiras locais.



Metodologia

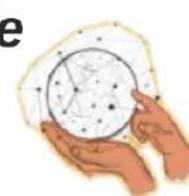
Descrição física

Foram adquiridas amostras de 500 g de cada uma das nove marcas comerciais. Todas elas apresentaram a coloração amarela dos grãos. Foram obtidos o peso de 100 grãos e a mensuração do seu Comprimento (CS), largura (LS) e a razão entre o comprimento e a largura, medidos com o auxílio de um paquímetro digital, conforme descrito por Brasil (2009), em dez amostras de grãos coletados de cada marca.



Descrição de qualidade

- Para descrição da qualidade da pipoca, foi mensurada a capacidade de expansão (CE). A CE foi determinada pela média de duas repetições por amostra. Cada amostra representada por 30 g de grãos. Os grãos foram colocados em forno de micro-ondas com potência de 1.000 W, e aquecidos durante 2 minutos e 20 segundos. Após a expansão dos grãos, o volume de pipoca foi quantificado em uma proveta de 2.000 mL, e o resultado final foi ajustado em relação ao peso inicial de 30 gramas, expresso em mL de pipoca /g de grãos. E a quantidade de piruás também foi anotada.



Resultados

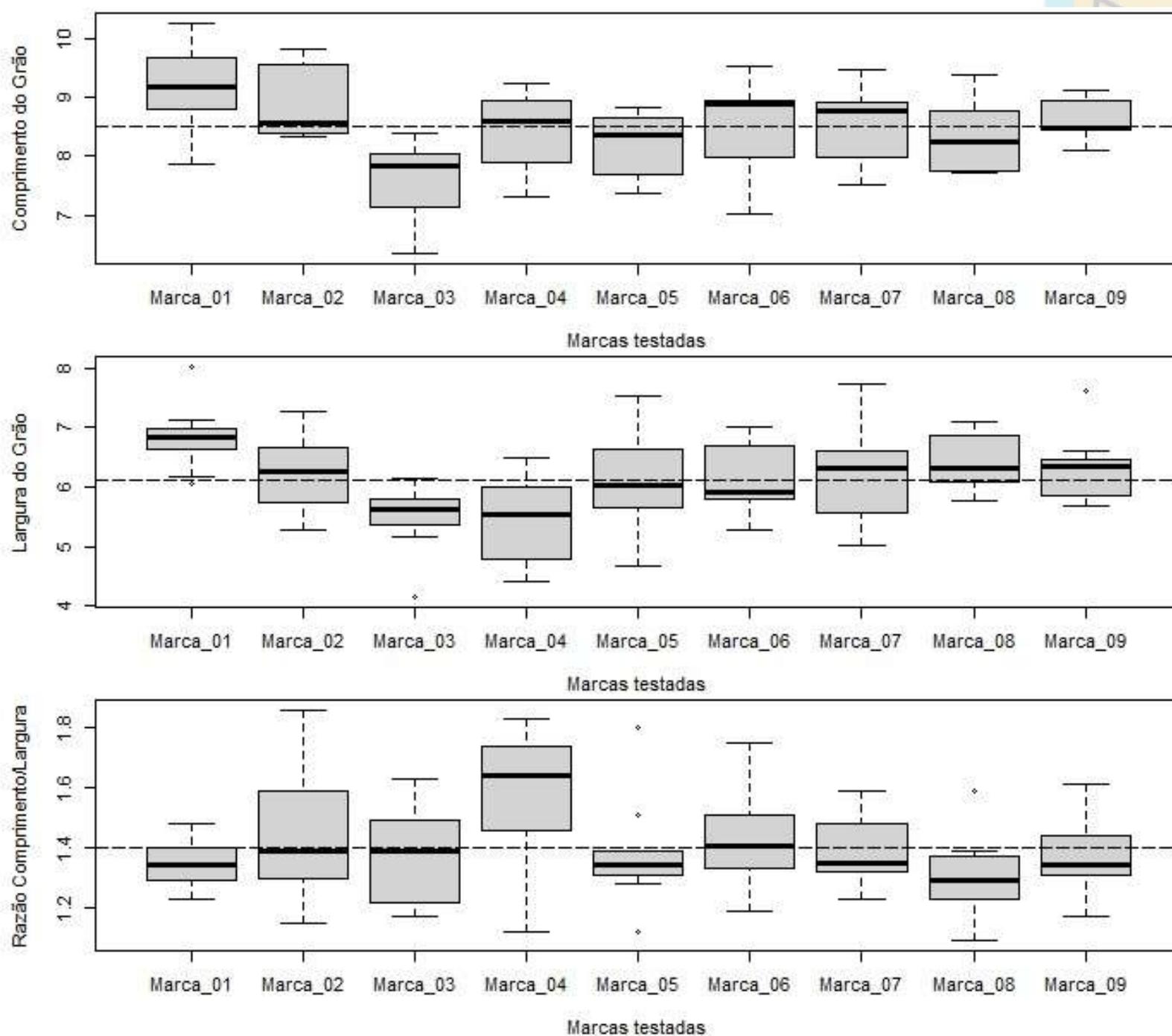
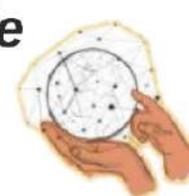


Figura 1: Comprimento, largura e a razão entre o Comprimento e a Largura obtidos para amostras de nove marcas de milho-pipoca comercializados na região.



Resultados

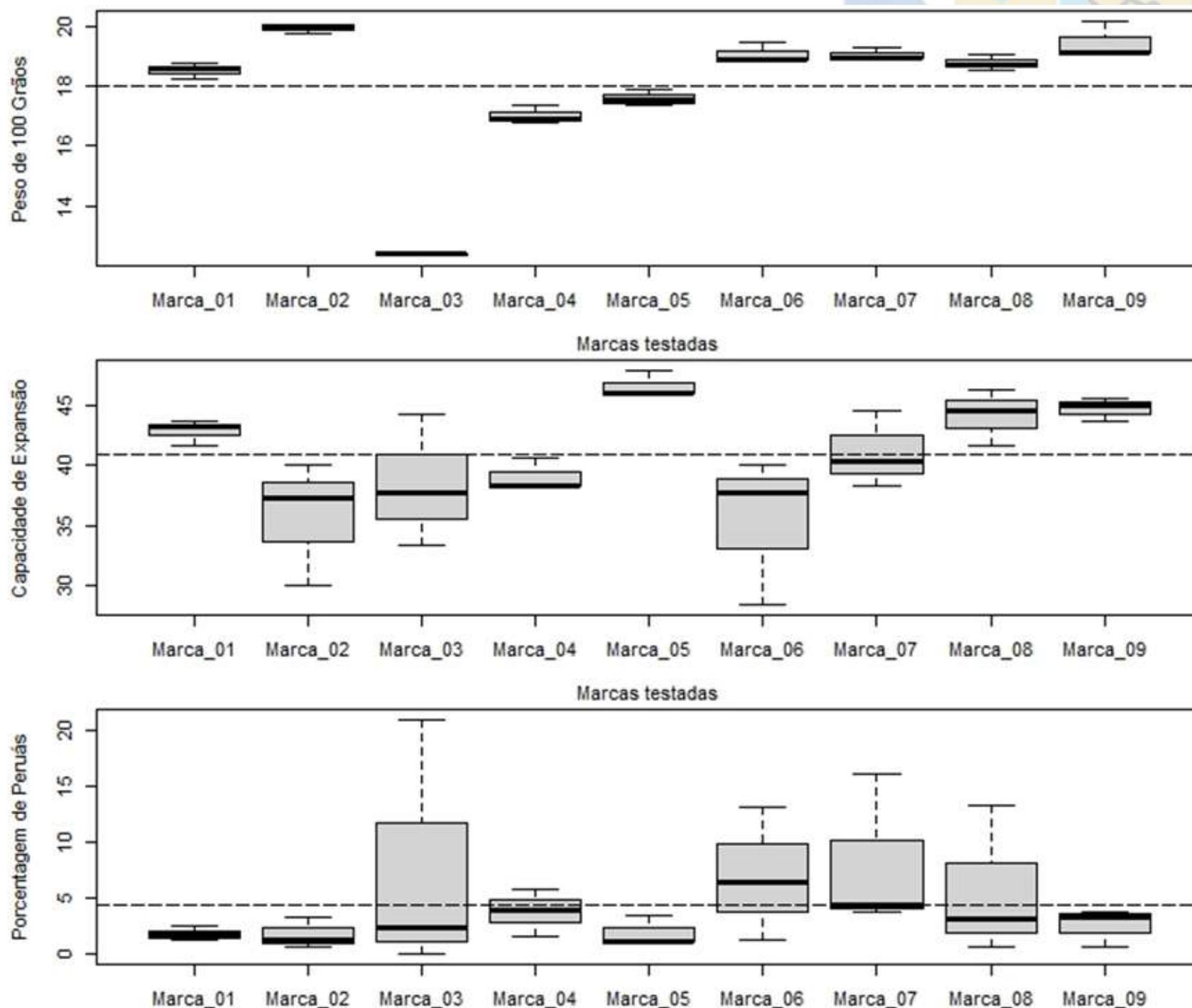
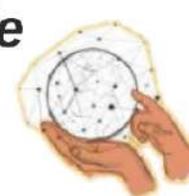


Figura 2: Peso de 100 grãos, Capacidade de Expansão e Porcentagem de Piruás obtidos para amostras de nove marcas de milho-pipoca comercializados na região.

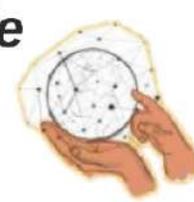


Conclusões

As características comprimento e largura dos grãos apresentaram baixas variabilidades e o peso de 100 grãos apresentou maior variabilidade, sendo que a marca 2 expressou o maior peso e a marca 3 o menor.

O comprimento dos grãos de milho-pipoca testados apresentou um padrão em torno de oito a nove milímetros. Para largura do grão, observa-se um padrão entre 5,5 a 6,5 milímetros.

Para capacidade de expansão (CE), observa-se uma variação maior das marcas testadas. Sendo a média geral superior a 40. A marca número cinco foi a que teve maior capacidade de expansão seguida das marcas oito, nove e um.



Para porcentagem de piruás, não se observou grande diferenças entre as marcas, sendo que para a maioria das marcas essa porcentagem ficou abaixo de 5%.