



ELABORAÇÃO DE CANUDOS À BASE DE BAGAÇO DE MALTE

BRUNA RAFAELA EMILIANE LANA¹; ROSELIR RIBEIRO DA SILVA²; ANA PAULA MARTINS GIELLO³; PEDRO HENRIQUE NARCIZO BARBOSA⁴

O plástico faz parte da vida humana há muitos anos, sendo utilizado em quase tudo no dia a dia, porém o descarte inadequado desse material se tornou um problema, tornando-se uma das principais fontes de poluição. Um desses plásticos é o canudo, que quando descartado incorretamente, polui mares e rios trazendo riscos para animais e seres humanos. O bagaço de malte, um resíduo da indústria cervejeira, pode ser usado como alimento ou para outras finalidades, mas ainda é descartado. O objetivo deste trabalho foi produzir canudos com farinha de bagaço de malte, realizar testes de resistência a diferentes líquidos e realizar testes de textura de cada canudo. Foram produzidos três canudos com farinha de bagaço de malte, sendo um produzido com gelatina, o segundo com amido de milho, água e açúcar e o terceiro semelhante ao primeiro, mas revestido com calda de açúcar. No teste de molhabilidade, os canudos foram imersos em água, suco e refrigerante (7 e 27°C) e achocolatado a 27 e 70°C, todos avaliados após 4 e 10 minutos de contato. Para avaliar os canudos, criou-se uma escala com notas de 0 a 5, onde 0 é insatisfatório, 1 é ruim, 2 é regular, 3 é bom, 4 é muito bom e 5 é excelente. Os fatores composição, temperatura e tipos de líquidos tiveram interação para molhabilidade dos canudos ($p < 0,05$). Os canudos de gelatina receberam média 5, ficaram intactos nas duas temperaturas, exceto no chocolate quente, onde se deformaram. Os canudos de amido receberam nota média de 0,75, ficaram moles em todos os líquidos, se desfizeram no chocolate quente e um deles se abriu na água. Os canudos de caramelo receberam média 2,8, perderam parte da calda, porém a parte de amido não foi afetada. Nos testes de textura, o canudo de gelatina apresentou maior dureza e fraturabilidade com 19.438g, seguido pelo de caramelo com 7.281g e depois o de amido com 3.300g ($p < 0,05$). No teste de adesividade, o canudo de amido apresentou 5,53mJ, seguido pelo de caramelo com 4,46mJ e por último o de gelatina com 0,66mJ, não apresentando diferença entre eles ($p > 0,05$). Ao realizar esse trabalho percebeu-se que é possível desenvolver um canudo ecológico à base de bagaço de malte usando ingredientes alimentícios para as formulações.

PALAVRAS CHAVE: inovação, resíduo cervejeiro, sustentabilidade.

Apoio(s): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais - FAPEMIG

¹Aluno - IFSudesteMG/Campus Rio Pomba - bennyfergie@hotmail.com

²Orientador - IFSudesteMG - roselir_silva@yahoo.com.br

³Aluno IFSudesteMG - anapaulamgiello@gmail.com

⁴Aluno IFSudesteMG - pedro.narcizo2@gmail.com