



ESTUDO E PROCESSAMENTO DE MINIMILHO (*Zea mays*,L.) ORGÂNICO EM CONSERVA.

Lima, Adriana, S. O. D.¹, Melo, Alana, R.¹, Ruella, Priscila, R.¹, Branco, Camila, S. V.²,
Oliveira, Lenice, F.², Tolentino, Valéria, R.²

¹ Curso de Economia Doméstica da UFRRJ – BR- 465, Km 7 Seropédica – RJ.

² Departamento de Economia Doméstica e Hotelaria, Instituto de Ciências Humanas e Sociais - UFRRJ, BR- 465, Km 7 Seropédica, Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

O minimilho, também conhecido como *babycorn*, é o nome dado as espigas jovens, não polinizadas, isto é, antes da formação de grãos, de qualquer tipo de milho. O cultivo e o beneficiamento no Brasil estão apenas no início, mas pode ser comercializado, nas formas minimamente processado ou em conserva. Esta pesquisa tem como objetivos estudar a composição nutricional e realizar o processamento de conservas de minimilho orgânico de três diferentes variedades, sendo: *Pipoca*, *Doce Cristal* e *El Dourado*, todas obtidas sob manejo orgânico e produzidas pela Fazendinha - EMBRAPA- Agrobiologia. Visando um processamento que mantivesse as características de produto orgânico, as mini-espigas foram submetidas às etapas de: seleção 1, despalhamento, seleção 2, branqueamento, envase, adição de líquido de cobertura (salmoura a 2% com pH 3,8), exaustão, pasteurização, resfriamento, rotulagem e armazenamento. Os resultados demonstraram que o minimilho *in natura* possuía pH que variou de 5,5 a 5,8, teor de sólidos solúveis entre 4 e 5 e teor de umidade de 87 a 89%. Foram realizados testes sensoriais com consumidores transeuntes no Instituto de Ciências Humanas e Sociais – UFRRJ, de ambos os sexos. Tais testes visaram analisar os seguintes critérios: cor, aroma, sabor, aparência geral e intenção de compra, onde foi utilizada uma escala hedônica de 9 pontos (aceitação) e 5 pontos (intenção de compra) de acordo com método descrito por Stone e Sidel (1985) e Meigaard, Civille e Carr (1999). Com os resultados obtidos foi possível observar que as médias de aceitação para as conservas de minimilho foram: Cor: *Pipoca* (5,98), *Doce Cristal* (7,17) e *El Dourado* (6,39); Aroma: *Pipoca* (5,58), *Doce Cristal* (6,13) e *El Dourado* (5,87); Sabor: *Pipoca* (5,58), *Doce Cristal* (6,19) e *El Dourado* (5,91); Aparência Geral: *Pipoca* (6,33), *Doce Cristal* (7,09) e *El Dourado* (6,68); intenção de compra: *Pipoca* (3,52), *Doce Cristal* (4,18) e *El Dourado* (3,79). Assim, conclui-se que a variedade *Doce Cristal* foi a mais aceita e teve a melhor intenção de compra pelos consumidores estudados, entre ambos os sexos, além disso, que o processamento permite maior agregação de valor ao produto, assim como uma maior vida de prateleira.

Agradecimentos: Projeto Pensa Rio financiado pela FAPERJ, Edital nº 16/2009 e ao Programa de Bolsa de Iniciação Científica da UFRRJ e CNPq.