



## ELABORAÇÃO E ACEITABILIDADE DE BEBIDA A BASE DE MILHO

GUEDES, MICHERLÂNDIO SANTOS;<sup>1</sup> COSTA, KATYA RAYANE SILVA;<sup>2</sup>.

<sup>1</sup>Aluno do Curso de Tecnologia em Alimentos - IFPB/Campus Sousa. e-mail: micherlandio\_biblioteca@hotmail.com; <sup>2</sup>Aluna do Curso de Administração - FCST/Campus Caicó. e-mail: katya\_rayane@hotmail.com

### RESUMO

Consumido por diversas civilizações desde o ano 5 mil a. C., hoje o milho é cultivado e consumido em todos os continentes e sua produção só perde para o trigo e o arroz. O milho faz parte da lista de ingredientes de vários pratos da culinária típica brasileira como a canjica, cuscuz, polenta, angu, mingaus, pamonhas, cremes, entre outros. Este trabalho teve como objetivo ampliar a utilização do milho na dieta humana e aumentar o valor agregado do mesmo a partir da elaboração de uma bebida. A bebida a base de milho foi elaborada no setor de processamento de frutas e hortaliças do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba – Campus Sousa. Para a elaboração da bebida foram utilizados os seguintes ingredientes: milho, água, açúcar, leite e leite condensado. A bebida a base de milho foi avaliada sensorialmente, pelo teste de aceitação, utilizando escala hedônica de cinco pontos. A intenção de compra também foi questionada junto aos 60 provadores. Verificou – se que a bebida a base de milho teve aceitação de 92% e 86% dos provadores teriam intenção de comprar o produto, o que comprova que a bebida seria uma forma de diversificar a utilização do milho na dieta humana. O consumo de bebida a base de milho pelos jovens é interessante pelo fato de ser uma bebida energética devido ao alto teor de amido do milho e a alta concentração de açúcares empregada na formulação da mesma.

**Palavras Chaves:** Bebida de milho. Teste de aceitação. Escala hedônica.