

152

DETERMINAÇÃO DE PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS (PH, UMIDADE E ACIDEZ) EM PRODUTOS DERIVADOS DE MILHO COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE PORTO ALEGRE. *Paula S. Maranhão, Elisa A. Trindade, Isa B. Noll* (Departamento de Ciência dos Alimentos, ICTA/UFRGS).

O pH, a acidez e a umidade são parâmetros físico-químicos cuja determinação permite avaliar a qualidade do alimento e sua suscetibilidade ao desenvolvimento fúngico. Alguns fungos podem ser toxigênicos, produzindo metabólitos secundários, como as micotoxinas, que na maioria das vezes apresentam toxicidade para animais e para o homem. O teor de umidade para comercialização do alimento deve ser adequado e seguro para armazenagem e garantia de sua qualidade, evitando o crescimento fúngico e, conseqüentemente, a produção de micotoxinas. Tanto a determinação do pH quanto a acidez do produto são de grande importância, pois os fungos normalmente desenvolvem-se em pHs ácidos, na faixa de 5,0 a 6,0, sendo os alimentos ácidos ótimos substratos para sua proliferação. A determinação da umidade, acidez e pH dos produtos derivados de milho comercializados em Porto Alegre foram executadas de acordo com as técnicas do Instituto Adolfo Lutz (1985) e os resultados defrontados com a legislação vigente para a avaliação da qualidade destes alimentos, que também serão analisados quanto à presença de ocratoxina A, toxina fúngica frequentemente encontrada no milho. De um modo geral, os resultados obtidos na determinação do teor de umidade dos produtos não excederam o limite estabelecido pela legislação vigente. Quanto à acidez, este limite foi excedido por grande parte das amostras analisadas. (Propeq/UFRGS, CNPq, Laboratório de Bromatologia ICTA/UFRGS)