

**124** CONDIÇÕES DE ESTABILIZAÇÃO TÉRMICA NO PROCESSAMENTO INDUSTRIAL, SOBRE A QUALIDADE DOS PRODUTOS DE AVEIA (Aveia sativa L.) NA ALIMENTAÇÃO HUMANA. L. da Silva\*; P. G. Gehres, L.C.Gutkoski. (Centro de Pesquisa em Alimentação (CEPA) Universidade de Passo Fundo).

A aveia é uma gramínea anual utilizada principalmente para o consumo animal. No Brasil, o seu cultivo localiza-se principalmente nos três estados sulinos. Atualmente busca-se uma maior divulgação das qualidades nutricionais desse cereal com o objetivo de usar em maior escala na alimentação humana. Para tanto é necessário processá-la a fim de que nós possamos consumir os produtos de aveia, como flocos e farinha. Com o presente projeto pretende-se estudar a influência das condições de estabilização térmica, no processamento industrial, sobre a qualidade dos produtos de aveia na alimentação humana. Objetiva-se determinar a melhor combinação de tempo de estabilização, umidade de cozimento e tamanho de partículas, após 6 meses de armazenamento, avaliando periodicamente o material experimental. As amostras de 100 gramas cada, foram submetidas às seguintes condições: 0, 5, 10 e 15min. de estabilização; na forma de farinha, grãos desintegrados e grãos inteiros; cozidas a 95 - 98°C numa umidade inicial de 17,5 a 20%. A seguir, o material foi seco até a umidade de conservação e armazenamento em frascos herméticos. Com base em resultados preliminares do presente trabalho, pode-se concluir que a aveia possui uma atividade enzimática muito intensa devendo-se inativá-la para obter produtos, como flocos e farinha, com maior vida de prateleira. (FAPERGS)