

Abstract: 3.º Simpósio em Produção e Transformação de Alimentos

## Identificação e caracterização nutricional de *blends* de farinha

A. Gamito<sup>1</sup>, F. Pessoa<sup>1</sup>, I. Pais<sup>2</sup>, P. Scotti-Campos<sup>2</sup>, F. Lidon<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Faculdade de Ciências e Tecnologia, Universidade NOVA de Lisboa, 2829-514 Caparica, Portugal

<sup>2</sup>Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, I. P., 2780-157 Oeiras, Portugal

---

**Citation:** Gamito, A., Pessoa, F., Pais, I., Scotti-Campos, P. & Lidon, F. (2017). Identificação e caracterização nutricional de *blends* de farinha. *Res Net Health* 3, spta39.

**Received:** 22<sup>nd</sup> May 2017

**Accepted:** 2<sup>nd</sup> June 2017

**Published:** 30<sup>th</sup> December 2017

**Copyright:** This is an open access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original author and source are credited.

**Corresponding Author:**

Fernando Lidon  
fjl@fct.unl.pt

### Abstract

Neste estudo efetuou-se uma caracterização nutricional de três *blends* de farinha de trigo mole (com a designação “Bolachas”, “Corrente” e “Melhorador”), fornecidos pelo Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (Pólo de Elvas). Efetuaram-se análises físicas e químicas dos *blends* em grão e nas respetivas farinhas (peso e volume de mil grãos, densidade, cor, humidade, elementos minerais, cinzas, lípidos, ácidos gordos, açúcares solúveis, proteína, índice de queda e sedimentação SDS, glúten, farinografia e alveografia).

Considerando a totalidade das análises efetuadas foi possível verificar que as características nutricionais estão diretamente relacionadas com os objetivos a que estes *blends* se destinam (produção de bolachas, pão ou correção de características).

