



Milho utilizado como alimento alternativo para agricultores familiares

Millet used as an alternative food for family farmers

MONTEIRO, Shirley Santos¹; FRANÇA, Juliana Ferreira de¹; SANTOS, Dualyson da Silva¹;
VASCONCELLOS, Andreia²; MARINI, Fillipe Silveira²;

¹Graduanda em Agroecologia pela Universidade Federal da Paraíba-UFPB. E-mail:
shirley_pinto_monteiro@hotmail.com; julianacavnufpb@hotmail.com; dualyson@hotmail.com;

²Programa de Pós-Graduação em Ciências Agrárias (Agroecologia)/PPGCAG, E-mail:
dreagroeco@gmail.com; fsmarini@yahoo.com.br;

Seção Temática: Biodiversidade e Bens Comuns

Resumo

O trabalho teve como objetivo obter um novo produto, um biscoito doce, a partir do uso das sementes do milho. O trabalho foi desenvolvido pelos questionamentos dos agricultores familiares do Projeto de Assentamento Nossa Senhora de Fátima, Bananeiras/PB, sobre a funcionalidade das sementes de milho. Por isso, foi realizado um experimento por uma análise sensorial do biscoito de milho. Essa foi avaliada por 48 estudantes de graduação e professores do curso de Bacharelado em Agroecologia da Universidade Federal da Paraíba. Foram produzidas quatro receitas de biscoito doce, onde variou-se somente a quantidade de farinha de milho. Verificou-se a preferência a receita 1 em comparação com a receita 4, respectivamente, com menos e mais quantidade de farinha de milho. Portanto, o beneficiamento de biscoito de milho mostrou-se viável mediante a sua formulação simples como uma alternativa básica para a comercialização de um produto caseiro.

Palavras-chave: alimentação humana; análise sensorial, estratégia de convivência com o semiárido.

Abstract: The aim to obtain a new product, a sweet biscuit, from the use of millet seeds. The study was conducted by questions of family farmers of Our Lady of Fatima Project Lady, Bananeiras/PB, on the functionality of millet seeds. Therefore, an experiment was conducted by a panel test of millet biscuit. This was assessed by 48 undergraduate students and professor of the course of Bachelor of Agroecology of the Federal University of Paraíba. Four sweet biscuit recipes were produced, which was varied only the amount of millet flour. It is preferably compared recipe 1 to recipe 4, respectively, under and over the amount of millet flour. Therefore, millet cookie processing proved to be feasible by its formulation as a basic alternative to the marketing of a homemade product.

Keywords: feeding humane; analysis sensory; strategy of acquaintanceship with semiárido.



Introdução

O milheto (*Pennisetum glaucum* L. R. Br.) é uma gramínea anual, de porte ereto alto, com desenvolvimento uniforme, não invasora, bom perfilhamento, sistema radicular vigoroso com 80 % das raízes nos primeiros 10 cm da superfície e o restante atingindo até 3,6 m de profundidade, característica que confere adaptação a solos menos férteis em face de sua capacidade de extração de nutrientes do solo. (NICOLAU SOBRINHO et al., 2008)

De acordo com Netto e Durães (2005), o milheto é uma espécie com duplo propósito, cujos grãos são usados para consumo humano, principalmente na África e na Índia e a planta inteira pode ser utilizada como alimento para a produção animal, pois produz grande quantidade de folhagem tenra, nutritiva, palatável e atóxica. Por isso, a espécie apresenta-se como o sexto cereal mais importante do mundo, depois do trigo, do arroz, do milho, da cevada e do sorgo.

Na alimentação humana, o milheto é uma planta rica em Ômega 3, substância importante na prevenção e combate a doenças cardíacas e diabetes, auxilia no tratamento do câncer e potencializa as atividades cerebrais. A farinha de milheto pode ser usada na panificação, e por não conter glúten, oferece alimentos nutritivos e saudáveis (CATELAN, 2010).

Ao realizar um trabalho de extensão rural, em relação a sementes crioulas, aos assentados da reforma agrária no município de Bananeiras, os agricultores familiares levantaram a questão sobre a funcionalidade da semente do milheto para a sua realidade. Com isso foi observado o pequeno conhecimento científico sobre beneficiamento do milheto e sobre características nutricionais, principalmente da semente. Por isso, o trabalho teve como objetivo obter um novo produto, um biscoito doce, a partir do uso das sementes do milheto.

Materiais e métodos

Esse trabalho foi em resposta aos questionamentos dos agricultores familiares sobre a funcionalidade de sementes do milheto, durante um trabalho de extensão do Laboratório de Tecnologias de Sementes, cuja meta foi a implantação de unidade de



observação de sementes crioulas realizada no Projeto de Assentamento Nossa Senhora de Fátima no município de Bananeiras – PB, localizado aproximadamente a 24 km de distância do centro da cidade e a 7 km da cidade de Belém. Esta ação contou com a parceria da Comissão Pastoral da Terra (CPT/Guarabira).

Após a colheita das sementes de milho observou-se vários questionamentos de agricultores que visitaram a unidade, onde questionaram a sua funcionalidade, como utilizar e em que beneficiaria a comunidade o cultivo do milho. Por isso, foi realizado o experimento de beneficiamento do biscoito doce.

O experimento foi realizado no Centro de Ciências Humanas Sociais e Agrárias da Universidade Federal da Paraíba com a participação de 48 alunos de graduação de diferentes períodos e com professores do Curso de Bacharelado em Agroecologia. Portanto, foi realizada uma análise sensorial de quatro receitas de um biscoito doce.

A análise foi montada pela formulação de um questionário com as informações: muito bom, bom, razoável, ruim e muito ruim, destinada para cada participante que experimentaram todas as receitas.

Formulou-se uma receita básica de biscoito, empregando uma ½ xícara de açúcar, (225g) farinha de trigo, ½ ovo, ¼ xícara de manteiga e uma determinada porção de farinha de milho. As demais receitas variaram apenas a quantidade de farinha de milho.

A produção da massa do biscoito foi realizada a partir da obtenção da farinha de milho, que se deu pela trituração do grão de milho em liquidificador até obtenção de pó fino, o mesmo foi incorporado aos demais ingredientes. Após a mistura dos ingredientes a massa permaneceu em repouso durante um período de tempo de 30 a 40 minutos. Com o fim do período de descanso, a massa foi modelada com o formato de bolinhas pequenas e essas foram assadas em forno previamente aquecido à 230°C durante 20 a 30 minutos.

Após o levantamento dos dados os resultados foram expressos em gráfico de pizza no software Microsoft Excel®.



Resultado e discussões

Neste trabalho verificou se a preferência a receita 1 em comparação com a receita 4, respectivamente, com menos e mais quantidade de farinha de milho (Gráfico 1).

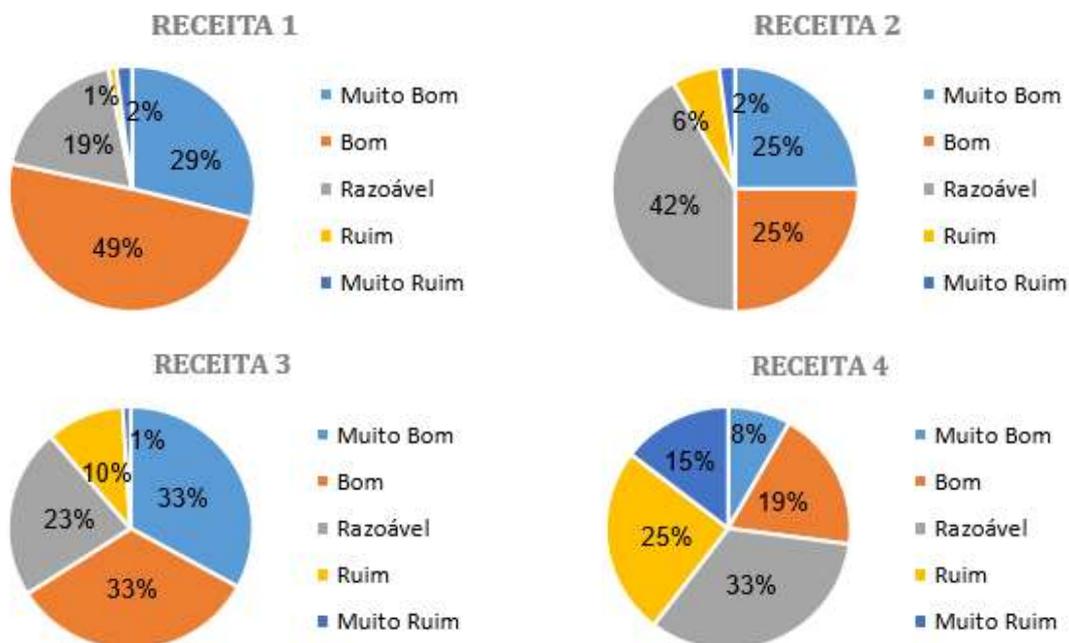


Gráfico 1. Resultados das receitas 1, 2, 3 e 4 realizada por estudantes e professores do Curso de Bacharelado em Agroecologia do CCHSA/UFPB.

Na receita 01 foi utilizado a menor quantidade de farinha de milho mantendo as quantidades mencionada anteriormente dos demais ingredientes. Com essa quantidade de farinha de milho 79% das pessoas que participaram da análise sensorial deste biscoito consideraram muito bom e bom, 19% acharam o produto razoável e apenas 2% consideraram muito ruim.

Na receita 02 observou-se que 50% dos participantes consideraram o produto muito bom e bom, 42% acharam o produto razoável e 8% disseram que o produto era ruim e muito ruim. Na receita 03 66% das pessoas consultadas acharam muito bom e bom, embora 34% acharam razoável e ruim.

Na receita 04 foi utilizado a maior quantidade de farinha de milho, com isso, 27% das pessoas acharam muito bom e bom, 33% disseram esta razoável, 25% ruim e 15% muito ruim.



As receitas que tiveram mais aceitabilidade pelas pessoas que participaram da análise sensorial foram as receitas 01 e 03, onde as quais eles afirmaram adquiri-las.

O resultado obtido foi exposto no Fórum dos Agricultores Familiares Assentados da Reforma Agrária que acontece mensalmente na sede da Diocese de Guarabira (CPT/Guarabira). Segundo França et al. (2013), esse é um espaço onde são debatidos temas fundamentais para os agricultores(as), tais como, as ações da catequese familiar, a assistência bancária a programas governamentais, a problemática da seca, a reforma agrária, os problemas ambientais, as estratégias para fortalecimento e as melhorias da assistência técnica em áreas de assentamento, o qual provocou uma mudança nos aspectos educacionais e a visão da Agroecologia.

Considerações finais

Diante dos resultados obtidos mostrou-se a viabilidade de se obter o biscoito doce de milho mediante a sua formulação simples como uma alternativa básica para a comercialização de um produto caseiro. A degustação mostrou-se que teve boa aceitação para diferentes públicos.

Agradecimentos

Em especial os agricultores, CPT/Guarabira, Universidade Federal da Paraíba Centro de Ciência Humanas e Agrárias e ao Conselho Nacional de Pesquisa – CNPq.

Referências

CATELAN, Fernanda. **Avaliação de grãos de Milheto (*Pennisetum glaucum*) na alimentação de coelhos em crescimento**. 2010. 71 f. Tese (Doutorado) - Curso de Zootecnia, Universidade Estadual de Maringá, Maringá - PR, 2010.

FRANÇA, J. F., MARINI, F. S., VASCONCELOS, A., MONTEIRO, S. S., Silva, S. D. Perfil dos agricultores do Assentamento Nossa Senhora de Fátima, Bananeiras-PB. **Cadernos de Agroecologia**. v. 8, p. 1 – 5, 2013.'1

NETTO, D.A.M; DURÃES, F.O.M. (ed.). **Milheto: tecnologias de produção e agronegócio**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica/Milho e Sorgo. 2005. 451p.

NICOLAU SOBRINHO, W., SANTOS, R. V. D., SOUSA, A. A., VITAL, A. D. F. M., FARIAS JÚNIOR, J. A. FONTES DE ADUBAÇÃO NA CULTURA DO MILHETO NO SEMI-ÁRIDO. **Agropecuária Científica no Semiárido**. v. 04, p.48-54, 2008.