

CARACTERIZAÇÃO GRANULOMÉTRICA DA FARINHA DE FEIJÃO BRANCO

VII Encontro de Iniciação Acadêmica

Lurrayna Magalhaes Cruz, Lizandra Sousa Maciel, Vitor Emanuel Eufrazio Cruz e Silva,
Gabriel Noronha Pereira, Rafael Audino Zambelli

A COVID - 19 impactou consideravelmente a rotina alimentar da população brasileira, estimulada também pelo sedentarismo, tomando como consequência o avanço silencioso da Diabetes na pandemia. Assim, diversas pesquisas apresentaram a associação de infecção inexorável de covid em milhares de pacientes com diabetes, sendo maior a preponderância de dificuldades respiratórias severas, acelerada progressão do vírus e elevada mortalidade. Dessa forma, o isolamento social inevitável e o medo da contaminação fizeram os brasileiros terem a sensação de que se proteger do vírus seria mais importante, naquele momento, que fiscalizar seus índices de glicemia. Desta forma, o projeto teve como objetivo caracterizar por via granulométrica um potencial ingrediente para a redução da glicemia pós-prandial de consumidores. Dessa maneira, para a sua execução, foi utilizado o método de análise granulométrica chamado de peneiramento sendo, realizado por meio de um equipamento peneirador constituído por um sistema de vibração que consiste na passagem de partículas por uma série de peneiras superpostas cujas aberturas são sucessivamente menores. Essa análise ajuda a determinar o tamanho do grão e a porcentagem das frações de tamanho individual na amostra de sedimento específica, bem como calcular a energia necessária para realizar a moagem e determinar outras características do produto moído. Destarte, o trabalho foi realizado com feijão branco (*Phaseolus coccineus* L.), manuseado nas peneiras 32, 42, 60, 80, 100, 150, 200, 270, 400 e 500 mesh, concluindo-se que o diâmetro médio da partícula foi de 0,8581 mm.

Palavras-chave: análise granulométrica. diabetes. feijão branco.