



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAPÁ
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
DIVISÃO DE PESQUISA

PROJETOS DE PESQUISA REGISTRADOS

Nº DE CADASTRO: 050		
TÍTULO DO PROJETO		
PRODUTOS ARTESANAIS E TRADICIONAIS A BASE DE MILHO – EFEITOS DO ARMAZENAMENTO REFRIGERADO NA ESTABILIDADE FÍSICO-QUÍMICA E DA COR		
NOME DO LÍDER		
Bruno Fonsêca Feitosa		
PERÍODO		
Início: Maio de 2024	Duração: 12 meses	Término: Maio de 2025
ÁREA PREDOMINANTE		
Ciências Agrárias; Ciência e Tecnologia de Alimentos		
Grupo de pesquisa do CNPq:		
Pesquisas Avançadas em Biodiversidade e Biotecnologia do Território dos Lagos		
RECURSOS HUMANOS		
Bruno Fonsêca Feitosa, Emanuel Neto Alves de Oliveira.		
APRESENTAÇÃO DO TEMA		
O Brasil se destaca no cultivo global do milho, especialmente na região Nordeste. Produtos tradicionais como canjica e pamonha, derivados do milho verde, são apreciados na culinária brasileira. Este estudo terá como objetivo analisar a estabilidade desses produtos sob refrigeração ao longo de 28 dias, focando em pH, acidez, atividade de água (aw) e estabilidade da cor. Nesse contexto, serão realizadas análises em amostras de pamonha e canjica em diferentes momentos (t1, t2 e t3) sob condições de refrigeração, com foco na avaliação das seguintes propriedades: pH, acidez total titulável, atividade de água (aw) e estabilidade da cor. Os dados obtidos serão analisados, através de Análise de Variância, em Delineamento Inteiramente Casualizado, sendo as médias comparadas pelo teste de Tukey a 5% de significância. Espera-se despertar o interesse de estudos para o desenvolvimento de tecnologias, descobertas científicas, validação de processos e diversificação da gastronomia regional. Também é possível promover a valorização dos produtos de milho artesanais e tradicionais. Espera-se ainda fornecer subsídios para a indústria de alimentos no que diz respeito ao investimento econômico nesses alimentos com mais estabilidade e o aumento da oferta dos produtos no mercado.		