

Pesquisa identifica características da pamonha

Alessandro Maschio/JP

CRISTIANE BONIN

cristiane@jppjournal.com.br

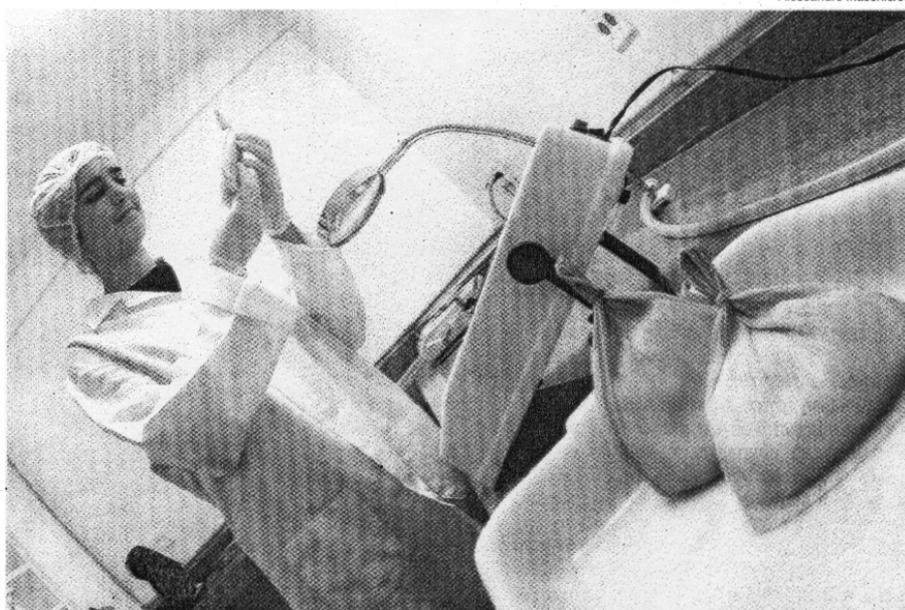
Estudo inédito no Brasil apurou as principais características da pamonha para que a pasta de milho verde feita de maneira artesanal possa ser industrializada. A pesquisa é de Jacqueline Mary Gerage, aluna do 8º semestre do curso de ciências dos alimentos da Esalq (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz), sob orientação da professora doutora do departamento de Agroindústria, Gilma Lucazechi Sturion. “O resultado é importante porque resgata um produto regional de forma industrializada.”

Intitulado Subsídios para Construção do Padrão de Identidade e Qualidade da Pamonha, o trabalho congrega descobertas dos últimos quatro anos de pesquisa na Esalq. “A publicação é um resultado de vários trabalhos de outros alunos da Esalq”, informa Jacqueline. A pesquisa teve apoio da Fapesp (Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo).

Segundo a pesquisadora, o trabalho apresenta parâmetros básicos do produto.

“Definimos algumas características para que o doce seja chamado de pamonha.” Quantidade, proporções, matéria-prima, qualidade microbiológica do produto e validade do doce são algumas das definições apresentadas pelo trabalho. “A preocupação foi em relação à qualidade do produto final. Foi feito até um levantamento sobre as variedades de milho.”

**Uma
unidade de
pamonha de
200 g tem
310 calorias**



Jacqueline Gerage, aluna do 8º semestre de ciências dos alimentos da Esalq, pesquisou a pamonha

Aspectos curiosos como a necessidade de envolver o doce com a palha do milho, que confere à pamonha o sabor característico, e o valor nutricional foram revelados

pela pesquisa — uma unidade de pamonha de 200 gramas contém 310 calorias (16%), 78 g de carboidrato (26%), 1 g de proteína (1%), 9,6 g de gorduras totais (17%), 4,8 g de fibra alimentar (16%) e 264 mg de

sódio (11%) com base em uma dieta de 2000 kcal. “Dependendo da quantidade, a pamonha pode engordar por causa do alto teor de amido.”

Tanquinho terá fábrica

A pesquisa da Esalq (Escola de Agricultura Luiz de Queiroz) que traça a identidade da pamonha será aplicada na fábrica de derivados de milho que está em construção no distrito de Tanquinho. A previsão do presidente do centro rural do distrito, José Albertino Bendassolli, é que a unidade entre em operação junho de 2009.

O estudo (leia nesta página) permitiu a obtenção de um considerável número de informações em relação à matéria-prima, ingredientes e medidas de controle que deverão ser seguidas para que o produto seja padronizado em nível industrial e não perca suas características artesanais. “Esse trabalho é importantíssimo para colocar a fábrica em funcionamento”, disse Bendassolli.

O Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) da pamonha, que será o carro-chefe da fábrica de Tanquinho, foi desen-

volvido de acordo com as recomendações da Portaria 1.428 de 1993 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, com base nas legislações atuais e na literatura da área. O PIQ é o conjunto de atributos que identifica e qualifica um produto na área de alimentos.

“Teremos um ambiente climatizado com instalação de uma câmara fria. Os equipamentos da fábrica não são encontrados no mercado e estão sendo desenvolvidos sob encomenda por uma empresa de automação.” Bendassolli garante que a pamonha da fábrica não perderá os atributos do doce artesanal.

Novos aportes para a finalização da planta serão feitos pela Sema (Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento), que repassará R\$ 40 mil, e Fapesp, correspondente R\$ 125 mil. Mas a fábrica não vai ficar pronta a tempo da Festa do Milho Verde, marcada para 7 de março.