

Editor
Editor-in-chief

Eliete Vaz de Faria

Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL
Campinas - SP, Brasil

Editores associados
Associate editors

Ana Maria R. de O. Miguel

Assis Euzébio Garcia

Claire I. G. L. Sarantópoulos

Denise Calil Pereira Jardim

Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL
Campinas - SP, Brasil

Terezinha J. G. Salva

Instituto Agronômico de Campinas – IAC
Campinas - SP, Brasil

Diretor executivo
Executive director

Luís Fernando Ceribelli Madi

Diretor Geral
Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL

Diretor executivo associado
Associate executive director

Yone Coutinho Costa

Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL
Campinas - SP, Brasil

■ Expediente
Staff

Conselho editorial | Editorial council

Adelaide Del Pino Beléia; UEL/CCA/DETAM, Londrina/PR-BR
Alberto M.C. Sereno; Univ. do Porto, Porto-Portugal
Alexandre José Cichoski; URI/DCA, Erechim/RS-BR
Ana Carolina Sampaio Doria Chaves; UFS/CTE/NEA, São Cristóvão/SE-BR
Ana Maria Rauen de Oliveira Miguel; ITAL/CCQA, Campinas/SP-BR
Assis Euzébio Garcia; ITAL/CETEA, Campinas/SP-BR
Bernadete D. G. M. Franco; USP/FCF, São Paulo/SP-BR
Cecília Rojas de Gante; Inst. Tecnol. Estudios Super. de Monterrey, México
Claire I.G.L. Sarantópoulos; ITAL/CETEA, Campinas/SP-BR
Denise Calil Pereira Jardim; ITAL/CEREAL CHOCOTEC, Campinas/SP-BR
Dietrich G. Quast; Consultor, Campinas/SP-BR
Eliete da Silva Bispo; UFBA/FF, Salvador/BA-BR
Evânia A. Teixeira de Figueiredo; UFC/CCA/DTA, Fortaleza/CE-BR
Frederico J. V. Passos; UFV/DTA, Viçosa/MG-BR
Geraldo Arraes Maia; UFC/DTA, Fortaleza/CE-BR
Geraldo Cia; Consultor, Campinas/SP-BR
Giani Andrea Linde Colauto; UNIPAR, Umuarama/PR-BR
Guilherme Hough; Instituto Experimental de Tecnología Alimentaria,
Nueve de Julio/Buenos Aires – Argentina
Jaime Amaya-Farfán; UNICAMP/FEA/DETAM, Campinas/SP-BR
Jorge F. F. Zapata; UFC/DTA, Fortaleza/CE-BR
José Humberto de Queiroz; UFV, Viçosa/MG-BR
José Maria Wiest; UFRGS/ICTA/DCA, Porto Alegre/RS-BR
José Vladimir de Oliveira; URI/DEA, Erechim/RS-BR
Luigi Fautitano; AGR/GC, Lennoxville Québec-Canada
Marco Antonio Trindade; USP/FZEA, Pirassununga/SP-BR
Maria de Fátima F. Poças; Univ. Católica Portuguesa/Esc. Sup. Biotecnologia, Porto-Portugal
Maria Eugênia de Oliveira Mamede; UFBA/FF, Salvador/BA-BR
Maria Gabriela Bello Koblitz; UEFS/DTEC, Feira de Santana/BA-BR
Maria Madalena Rinaldi; EMBRAPA/CPAC, Planaltina/DF-BR
Maria Teresa Destro; USP/FCF, São Paulo/SP-BR
Marney P. Cereda; UNESP/CERAT, Botucatu/SP-BR
Nelcindo N. Terra; UFSM/DTCA, Santa Maria/RS -BR
Nelson José Beraquet; ITAL/CTC, Campinas/SP-BR
Noemi E. Zaritzky; Univ. Nacional La Plata, La Plata-Argentina
Nonete B. Guerra; UFPE/DN, Recife/PE-BR
Plinho Francisco Hertz; UFRGS/ICTA/DCA, Porto Alegre/RS-BR
Raimundo Wilane de Figueiredo; UFC/DTA, Fortaleza/CE-BR
Ricardo Alfredo Kluge; USP/ESALQ, Piracicaba/SP
Rodrigo O. Teixeira Neto; ITAL/RA, Campinas/SP-BR
Rui S. S. F. Silva; Consultor, Londrina/PR-BR
Silvio José Rossi; UFPB/DTQA, João Pessoa/PB-BR
Terezinha J. G. Salva; IAC, Campinas/SP-BR
Vera Lucia P. Ferreira; Consultora, Campinas/SP-BR

■ Equipe de suporte
Staff

Secretaria executiva | executive secretariat

Yone C. Costa
Maria Lúcia Cordeiro

Projeto visual: home page | visual design

Eder Pedroso Gadioli

Editoração eletrônica | electronic editing

Editora Cubo

Revisão idiomática/ português | language review/ portuguese

Maria Izabel Boschi
Zelinda Martins

Revisão idiomática/ inglês | language review/ english

Hyllary C. Menezes

Suporte na internet associado | web support

GTI – Grupo de Tecnologia da Informação do ITAL

Divulgação e distribuição | diffusion and distribution

CIAL – Centro de Informação em Tecnologia de Alimentos

Teor de amido resistente e perfil de textura de amidos de arroz com diferentes níveis de amilose modificados hidrotérmicamente

ZAVAREZE, E. R. et al.

Resumo

O objetivo deste trabalho foi avaliar a influência do tratamento hidrotérmico por *annealing* sobre o teor de amido resistente e também o perfil de textura de amidos de arroz com diferentes níveis de amilose. A modificação hidrotérmica dos amidos de arroz consistiu-se em tratar as amostras com excesso de água em banho-maria durante 16 h em temperaturas de 45, 50 e 55 °C. Os amidos modificados por *annealing* apresentaram maior teor de amido resistente quando comparados aos nativos; no entanto, não ocorreu diferença significativa entre os amidos tratados com diferentes temperaturas. O amido de alta amilose apresentou maior dureza, flexibilidade e gomosidade de gel e menor coesividade de gel em comparação aos amidos de média e de baixa amilose. O *annealing* também aumentou a dureza e a gomosidade de gel dos amidos de médio e alto teor de amilose.

Referência bibliográfica

Bibliographic reference

ZAVAREZE, E. R. et al. Teor de amido resistente e perfil de textura de amidos de arroz com diferentes níveis de amilose modificados hidrotérmicamente. **Braz. J. Food. Technol.** Preprint Series, n. 16, 2010.

Biblioteca Nacional | National Library

Brazilian Journal of Food Technology – Preprint Series, n. 16, 2010.

Separata: Brazilian Journal of Food Technology, III SSA, p. 96-101, novembro 2010.

ISSN 1517-7645

1. Tecnologia de Alimentos - Periódico.

I. Instituto de Tecnologia de Alimentos, ed.

Envio de manuscritos | Manuscript submission

Brazilian Journal of Food Technology

Instituto de Tecnologia de Alimentos - ITAL, Av. Brasil, 2880 - Caixa Postal 139 - Jd. Brasil, 13070-178, Campinas - SP, Brasil

Informações | Information

Secretaria | secretariat

e-mail: secbjft@ital.org.br

Fone | Phone: +55 19 3743-1794

Fax: 19 3743-1799

Home page

<http://bj.ital.sp.gov.br/html/bj.htm>