

AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DAS FARINHAS DE MANDIOCA DO GRUPO SECA, COMERCIALIZADAS NA CIDADE DE BELÉM, PA. CHISTÉ, R.C.(1); COHEN, K.O.(2); MATHIAS, E.A.(3); RAMOA JÚNIOR, A.G.A(3). (1) Universidade do Estado do Pará. Trav. Dr. Enéas Pinheiro, 2626, CEP 66095-100, Belém, PA. E-mail: [rcchiste@hotmail.com](mailto:rcchiste@hotmail.com). (2) Embrapa Amazônia Oriental. (3) Universidade Federal do Pará.

Um dos grandes problemas da farinha de mandioca produzida no Estado do Pará é a sua falta de adequação as exigências da legislação. Portanto, o objetivo deste trabalho foi realizar a avaliação físico-química da farinha de mandioca do grupo seca, comercializadas nas principais feiras e supermercados da cidade de Belém, PA. Foram selecionados dez pontos de venda, onde foram realizadas análises de: umidade, cinzas, acidez, proteínas, lipídios, amido e atividade de água. Com relação a umidade, todas as amostras encontraram-se dentro dos padrões exigidos pela legislação, que é no máximo de 13%, estando as mesmas na faixa de 5,48 a 7,59%. Para cinzas, a legislação exige no máximo 1,50%, e as amostras em estudo obtiveram percentuais na faixa de 0,54 a 0,90%. Com relação a acidez, todas as amostras apresentaram-se acima do padrão exigido pela legislação que é de 3%, encontrando-se na faixa de 4,11 a 7,10%. Para o amido, das dez amostras analisadas, cinco apresentaram percentuais abaixo da tolerância mínima de 75% exigido pela legislação, apresentando-se estas amostras na faixa de 65,67 a 74,69%. As demais amostras ficaram na faixa de 75,07 a 79,59% de amido. Com relação a proteínas e lipídios, os percentuais obtidos foram de 0,53 a 0,93% e 0,11 a 0,31%, respectivamente. A atividade de água ficou na faixa de 0,31 a 0,61.

Fonte Financiadora: FUNTEC/SECTAM