

**CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE FARINHAS DE MANDIOCA  
PRODUZIDAS A PARTIR DAS VARIEDADES RECIFE, ENGANA LADRÃO E AMANSA  
BURRO**

MARIANA DA ROCHA AMORIM<sup>1</sup>(mariana\_rsa@yahoo.com.br), Patrícia Moreira Azoubel<sup>1</sup> (pazoubel@cpatsa.embrapa.br), Silvana Belém de Oliveira<sup>2</sup>, Luciana Cavalcanti de Azevedo<sup>3</sup>, Antonio Gomes Barroso de Sá<sup>3</sup>, Alineaurea Florentino Silva<sup>1</sup>, Ana Patrícia David de Oliveira<sup>1</sup>.  
<sup>1</sup>EMBRAPA Semi-Árido, BR 428, km 152, C.P. 23, Zona Rural, Petrolina-PE, Brasil, 56302-970;  
<sup>2</sup>Universidade Estadual de Campinas, FEA-DTA, Caixa Postal 6121, Campinas-SP, Brasil, 13083-862. <sup>3</sup>IFET Sertão Pernambucano, BR 407, km 08, Jardim São Paulo, Petrolina-PE, Brasil, 56300-000.

A mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) é cultivada em todas as regiões do Brasil, sendo que as maiores áreas plantadas encontram-se no nordeste, atingindo índices superiores a 90%. Tendo essa região como a maior consumidora, grande parte da sua produção é destinada à fabricação de farinha e o restante divide-se entre alimentação humana direta, animal e processamento para amido. Algumas características de farinha dependem da variedade da raiz utilizada. O presente trabalho teve como objetivo avaliar as características físico-químicas de farinhas de mandioca feitas a partir de três variedades (Recife, Engana Ladrão e Amansa Burro). As mandiocas foram cultivadas no Campo Experimental de Bebedouro, pertencente a Embrapa Semi-Árido, e as farinhas foram produzidas na Casa de Farinha Comunitária do Sítio Pereiro, ambos em Petrolina-PE. Foram avaliados, em triplicata, os teores de umidade, cinzas, proteína, fibra bruta, amido, acidez e atividade de água. Todas as amostras apresentaram teores de umidade e cinzas de acordo com os padrões estabelecidos pela Legislação Brasileira para farinha de mandioca. A amostra de farinha da variedade Amansa Burro apresentou teor de amido abaixo do permitido. Por outro lado, apresentou os maiores teores de fibra bruta e proteína. A atividade de água das farinhas analisadas esteve abaixo do limite mínimo capaz de permitir o desenvolvimento de microrganismos. Entretanto, todas as amostras apresentaram valores de acidez total acima do permitido, que pode ser indicativo de falta de higiene no processo, o que é uma característica de processos artesanais.

Palavras-chave: farinha, mandioca, qualidade, variedades.

Órgãos Financiadores: CNPq, EMBRAPA, IFET