

Caracterização do amido de híbridos e variedades comerciais de mandioca plantadas no Paraná

Francisco Joaquim Barbosa Peixoto¹; Hannah Miranda Santana¹; Luciana Alves de Oliveira²; Jaciene Lopes de Jesus³; Marco Antonio Sedrez Rangel²; Vanderlei da Silva Santos²

¹Estudante de Licenciatura em Biologia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia; ²Pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura; ³Analista da Embrapa Mandioca e Fruticultura. E-mails: joaquimbarbosa930@gmail.com, hana.de.miranda@gmail.com, luciana.oliveira@embrapa.br, jaciene.jesus@embrapa.br, marco.rangel@embrapa.br, vanderlei.silva-santos@embrapa.br

A mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) é uma das principais culturas responsáveis pela produção de alimento nos trópicos. O amido de mandioca pode ser usado no preparo de inúmeros produtos, como nas indústrias de alimentos, farmacêutica, de papel e celulose, química e têxtil. O mercado de amido vem crescendo e se aperfeiçoando, levando à busca de amidos com características diferenciadas que atendam suas necessidades. O objetivo deste trabalho foi analisar a qualidade do amido de 16 híbridos de mandioca e quatro variedades comerciais (Baianinha, Cascuda, Fécula branca e Formosa) cultivadas no Paraná. Os clones avaliados foram plantados no campo experimental de Cascavel (PR) com duas repetições no campo. O amido foi caracterizado quanto ao pH, fator ácido e relação amilose/amilopectina, no Laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Embrapa Mandioca Fruticultura. As variedades comerciais apresentaram teores de amilose estatisticamente iguais. A Cascuda com $21,07 \pm 1,96\%$, a Formosa $21,83 \pm 2,30\%$, a Fécula Branca $21,92 \pm 2,03\%$ e a Baianinha $23,15 \pm 1,85\%$. O teor de amilose dos híbridos variou entre $20,20 \pm 3,09\%$ (60-71) a $24,71 \pm 0,68\%$ (51-16). A variação observada no pH foi de 5,48 para o híbrido 55-04 a $8,68 \pm 0,09$ para o 55-03 $\pm 0,07$. As variedades comerciais apresentaram o pH entre $5,70 \pm 0,21$ (Baininha) a $6,95 \pm 1,05$ (Formosa). O menor resultado apresentado para o fator ácido foi o do híbrido 56-03 ($3,83 \pm 0,28$ mL de HCl 0,1N) e o maior do híbrido 55-04 ($9,37 \pm 1,88$ mL de HCl 0,1N). A variedade Formosa apresentou o menor fator ácido ($6,72 \pm 1,65$ mL) entre as testemunhas, seguida pela Cascuda ($8,25 \pm 1,65$ mL), Fécula Branca ($8,57 \pm 2,41$ mL) e Baininha ($9,02 \pm 1,09$ mL). O amido extraído dos híbridos apresentou características semelhantes aos dos obtidos para as variedades comerciais cultivadas no Paraná.

Palavras-chave: amilose; pH; fator ácido