

OBTENÇÃO DE FÉCULA DE MANDIOCA EM PEQUENA ESCALA E CARACTERIZAÇÃO DE SEU RESÍDUO SÓLIDO, O FARELO. ROCHA, A.S.(1); FOLEGATTI, M.I.S.(2); MATSUURA, F.C.A.U.(3); CARDOSO, R.L.(4). (1) Engenheira Agrônoma, M.Sc. em Ciências Agrárias, Universidade Federal da Bahia/UFBA. (2) D.Sc. em Tecnologia de Alimentos, pesquisadora da Embrapa Meio Ambiente, CP 69, CEP 13820-000, Jaguariúna-SP, e-mail: marilia@cnpma.embrapa.br. (3) D.Sc. em Tecnologia de Alimentos, pesquisador da Embrapa Transferência de Tecnologia. (4) D.Sc. em Tecnologia de Alimentos, professor da Escola de Agronomia da UFBA.

O farelo de mandioca é um resíduo fibroso ainda com elevado teor de carboidrato amiláceo (cerca de 70%). Seu principal destino ainda é a alimentação animal, mas alguns pesquisadores vêm sugerindo aplicações mais rentáveis, aproveitando totalmente a matéria-prima e evitando desperdícios no processo. O presente trabalho teve como objetivo analisar a obtenção da fécula de mandioca em processamentos de pequena escala e caracterizar o resíduo sólido (farelo) gerado. O processamento da raiz da variedade Cigana Preta com oito meses de idade foi conduzido na Unidade de Processamento de Mandioca e a caracterização da fécula e do farelo obtidos no Laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Embrapa Mandioca e Fruticultura de Cruz das Almas/BA. Para a extração da fécula foram utilizados dois processos: manual, com o uso de sacos de algodão para a separação das fibras (tradicional); e mecânico, com o uso de equipamento extrator do tipo bate-deira. Cada processamento utilizou 150 Kg de raízes de mandioca. O processamento mecânico foi o que apresentou melhor rendimento de fécula, com 21,6%, contra 19,5% do processo manual. Para a caracterização do farelo foram realizadas análises físicas e físico-químicas, sendo obtidos os seguintes resultados: umidade, 6,8 e 7,4%; amido, 64,2 e 61,4%; fibra bruta, 9,15 e 12,67%; proteína, 0,88 e 0,50%; lipídios, 0,87 e 0,73%; cinzas, 1,08 e 1,13%; compostos cianogênicos totais, 0,39 e 0,32 ppm; pH, 4,58 e 4,56; acidez, 0,26 e 0,32% para os processos manual e mecânico, respectivamente. As féculas obtidas apresentaram composição semelhante à dos produtos elaborados comercialmente e os farelos, elevado teor de amido e de fibra bruta, compostos interessantes para o aproveitamento para na alimentação humana.

Financiadores: CAPES (bolsa de mestrado) e CNPq processo 503854/2003-4