

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE DOZE GENÓTIPOS DE BATATA-DOCE (*IPOMOEA BATATAS*) COLORIDOS *IN NATURA* E ASSADOS

Priscila Cardoso Munhoz¹, Elisa dos Santos Pereira², Nubia Marilin Lettnin Ferri³, Luis Antonio Suita de Castro⁴, Ana Cristina Krolow⁵ e Márcia Vizzotto⁴

¹ Tecnóloga em Viticultura e Enologia, Bolsista DTI-C, Embrapa Clima Temperado, Pelotas, RS, Brasil, prika.c.m@hotmail.com

² Nutricionista, Mestranda em Nutrição, Bolsista DTI-C, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, RS, Brasil, lisaspereira@gmail.com

³ Licenciada em Ciências/Química, Embrapa Clima Temperado, Pelotas, RS, Brasil, nubia.ferri@embrapa.br

⁴ Engenheiro(a) Agrônomo(a), Embrapa Clima Temperado, Pelotas, RS, Brasil, marcia.vizzotto@embrapa.br e luis.suita@embrapa.br

⁵ Farmacêutica, Embrapa Clima Temperado, Pelotas, RS, Brasil, ana.krolow@embrapa.br

A batata-doce (*Ipomoea batatas*) é uma das raízes mais populares e antigas do Brasil, podendo ser consumida na forma cozida, assada ou ainda preparada na forma de doces. Existem no Brasil muitas variedades e uma ampla diversidade genética de batata-doce, sendo encontrados tubérculos com diversas formas e com a película externa e a polpa de colorações variadas. Porém, a cocção dos alimentos propicia trocas químicas, físicas e estruturais de seus componentes pelo efeito do calor, podendo levar a perdas das suas propriedades nutricionais. O objetivo deste trabalho foi avaliar as características físico-químicas de doze genótipos de batata-doce, de coloração variada da polpa (creme, laranja e roxa), na forma *in natura* e assados. Foram realizadas análises de sólidos solúveis totais, pH, acidez e açúcares nos seguintes genótipos: Batatas-doces de polpa creme (Rubissol, Catarina, Cuia, ILS 03, ILS 10, ILS 24 e ILS 44), batatas-doces de polpa laranja (Amélia e Beauregard) e batatas-doces de polpa roxa (ILS 56, ILS 16 e ILS 71). Na batata-doce assada foram encontrados valores mais elevados de sólidos solúveis, o que já era esperado, variando de 23,26°Brix a 42,23°Brix, sendo o mais elevado na cultivar Amélia. Nos genótipos, em sua forma crua, os valores encontrados variaram de 7,30°Brix a 14,57°Brix. A variação do pH foi de 6,22 (ILS 03) a 6,56 (Rubissol) nas batatas-doces cruas e se mostram próximas da neutralidade. Nas batatas-doces assadas a variação foi de 5,64 (ILS 71) a 6,06 (Rubissol). Todos os genótipos apresentaram pH mais elevado na sua forma crua do que na assada, sendo a cultivar Rubissol significativamente superior. Nas batatas-doces assadas a acidez foi maior na maioria dos genótipos, com exceção da cultivar Cuia e da seleção ILS 56 que apresentaram mais acidez na forma crua, e Amélia e Beauregard que não diferiram entre crua e assada. A quantidade de açúcares encontrados na cultivar Beauregard foi maior dentre os genótipos na forma crua e após o processamento não diferiu estatisticamente das seleções ILS 24, ILS 71 e ILS 16. A quantidade de açúcares foi superior após o processo de assar em todos os genótipos. Isso pode se dar em consequência de temperaturas elevadas combinada ao tempo do processo, onde a estrutura da parede celular se altera promovendo maior perda de água e maior acúmulo de açúcares. Desta forma, com os resultados apresentados, se pode concluir que o genótipo da batata-doce exerce influência sob a quantidade de sólidos solúveis e açúcares em batata-doce e que o processo de assar concentra alguns compostos, como os sólidos solúveis e açúcares aumentam a acidez e diminui o pH.

Agradecimentos: Os autores agradecem ao projeto Quintais Orgânicos de Frutas/FINEP pelo apoio financeiro e pelas bolsas de DTI-C.