



XXIV SEMINÁRIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFAC
I CONGRESSO REGIONAL DE PESQUISA DO ESTADO DO ACRE
CNPQ | UFAC | EMBRAPA | FAPAC | IEVAL

AValiação DO TEMPO DE COZIMENTO E PADRÃO DE MASSA COZIDA DE GENÓTIPOS DE MANDIOCA DE MESA NO ESTADO DO ACRE

C. S. de SOUZA, C. P. B. RUFINO, I. C. de OLIVEIRA, P. S. FLORES, J. M. L. DE SOUSA, V. T. MACIEL.

O consumo de mandioca é bastante diversificado em todo o mundo, sendo sua receita amplamente utilizada na forma cozida, frita, assada e em outros diversos pratos culinários. No Acre a mandioca é usada na produção de farinha e para o consumo *in natura*, a qual agrega valor nutritivo e econômico para os acreanos. O objetivo desse trabalho foi definir o tempo de cozimento e características relacionadas a esse processo em seis variedades de mandioca de mesa. A avaliação foi conduzida no Laboratório de Tecnologia de Alimentos da Embrapa Acre. Para o cozimento foram cortados 24 toletes de mandioca contendo 2x1x1cm. Os toletes de mandioca foram colocados em um cozedor Mattson modificado e adaptado para avaliar cozimento de mandioca. O equipamento é composto de 24 pinos, cada pino está calibrado a 40g a qual deslizaram sobre duas placas perfuradas, de forma a se posicionarem sobre os toletes de mandioca. Foi considerado tempo de cozimento o momento da queda de 50% dos pinos mais um, as variedades que não obtiveram queda de 13 pinos tiveram o teste finalizado aos 30 minutos, retirando-se o equipamento do recipiente e verificando-se a posição dos pinos. Após o cozimento foram avaliados os parâmetros: cor da polpa (Luminosidade, Cromaticidade e Hue) por meio do uso do colorímetro Minolta, modelo CR-300, determinada pela média de duas leituras de acordo com McGuire (1992); firmeza da polpa, usando-se texturômetro eletrônico de bancada (Stable Micro Systems TA-XT2 i) equipado com plunger de 6mm de diâmetro; ganho ou perda de peso pós-cozimento, plasticidade e pegajosidade. Foi realizada a análise de variância e teste de Tukey ao nível de 5% de probabilidade. Foram observadas diferenças significativas nos parâmetros de cozimento entre as variedades analisadas. De uma maneira geral, os valores encontrados na variável textura obtiveram média de 4,95 N, sendo que o genótipo 2003 03-15 e a variedade Gema de Ovo mostraram o menor e maior valor médio respectivamente (4,38 e 5,14 N). Com relação ao tempo de cozimento apenas no genótipo 2003 03-15 ocorreu a perfuração de 13 toletes de mandioca antes de 30 minutos, sugerindo que exista uma relação direta entre o tempo de cozimento e a textura, pois esta variedade como já foi relatado acima, foi a que obteve o menor valor para textura. Com relação à plasticidade e pegajosidade as variedades foram classificadas como moderada com exceção do genótipo 2003 03-15 que foi classificada como baixa. Diante do que foi discutido, o genótipo 2003 03-15, possivelmente seja um material com grande potencial para a exploração comercial como mandioca de mesa.

Palavras-chave: Cozimento; Genótipo; *Manihot esculenta*.

