Anais do V Simpósio Brasileiro de Batata-Doce Universidade Estadual do Vale do Acaraú (UVA), *Campus* Ibiapaba São Benedito-CE, 28 a 29 de agosto de 2025

Parâmetros de qualidade de chips de batata-doce

Ana Vitória Oliveira Borges¹, Iriani Rodrigues Maldonade¹

¹Embrapa Hortaliças, CNPH, Brasília-DF, Brasil. E-mail: ana.vitoria@colaborador.embrapa.br (autora correspondente)

A produção de batata-doce vem crescendo no Brasil, impulsionada por sua qualidade nutricional e versatilidade no consumo. Nesse contexto, os chips de batata-doce têm conquistado consumidores exigentes, tanto por suas propriedades nutricionais quanto pelas características sensoriais de sabor, textura e cor. Este trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade de chips de batata-doce elaborados a partir de duas variedades cultivadas na Embrapa Hortaliças, Cotinga e Beauregard, submetidas às mesmas condições de processamento para fritura. Foram realizadas análises de cor, textura, matéria seca e teor de lipídeos. Ambas as variedades apresentaram elevados teores de matéria seca, com valores de 96,94% para Cotinga e 97,34% para Beauregard, parâmetros adequados para a fabricação de chips. Na análise de cor, a variedade Cotinga apresentou coloração mais escura e opaca (L* = 15,54; C* = 15,66; H° = 12,40), enquanto a Beauregard resultou em chips mais claros e cores vibrantes ($L^* = 53,25$; $C^* =$ 59,50; H° = 70,81). A Cotinga apresentou menor teor de lipídeos (20,49%) o que é uma característica desejável, enquanto a Beauregard apresentou 27,47%, indicando maior retenção de óleo nesta última. Em relação à textura, a Cotinga apresentou maior firmeza média (9,20 ± 0.44 N), evidenciando maior crocância em comparação à Beauregard (6.02 ± 0.90 N). Os resultados indicam que a variedade Cotinga produz chips com melhor qualidade, devido ao menor teor de óleo absorvido, maior firmeza e coloração intensa roxa, atributos valorizados pelos consumidores.

Palavras chaves: Cotinga, Beauregard, batatas, crocância, texturômetro.

Área de concentração: Pós-Colheita.

Agradecimentos: Agradecemos à Embrapa pelo apoio financeiro à pesquisa. Também agradecemos à equipe do Laboratório de Pós-Colheita da Embrapa Hortaliças pelo suporte técnico, em especial Deusanio Gonçalves Mendes e Ricardo Luiz Vasconcelos Ribeiro.