

RAÍZES DE MANDIOCA MINIMAMENTE PROCESSADAS: EFEITO DO Branqueamento NA QUALIDADE E NA CONSERVAÇÃO sob refrigeração. BEZERRA, V. S.; PEREIRA, R. G. F. A¹; CARVALHO, V. D.; VILELA, E. R. Embrapa Amapá. Caixa Postal 10, Macapá, Amapá CEP 68906 970 valeria@cpafap.embrapa.br.

A mandioca é uma tuberosa extremamente perecível e o seu processo de deterioração inicia de 24 a 72 horas após a colheita, acarretando grandes perdas e limitando o período de comercialização de suas raízes. A aplicação de baixas temperaturas e do branqueamento são métodos de conservação visando o aumento da vida de prateleira do produto. O objetivo deste trabalho foi o de avaliar as alterações químicas e o tempo de cocção de raízes da cultivar Baianinha submetida ao processamento mínimo com branqueamento e armazenada sob condições de refrigeração, durante um período de 18 dias. As raízes de mandioca da cultivar Baianinha foram analisadas em julho/1999, quando as plantas estavam com 10 meses de idade, no Laboratório de Grãos e Cereais/UFLA. O branqueamento foi realizado

com a imersão dos cilindros em água fervente, em recipiente de aço inoxidável, por 30 segundos. Os materiais foram armazenados em câmara fria a $8^{\circ}\text{C} \pm 0,5^{\circ}\text{C}$, com UR de $85\% \pm 3\%$, por períodos de até 18 dias. O delineamento experimental utilizado foi o inteiramente casualizado (DIC) com três repetições, em esquema fatorial 2×9 , constituído por 2 tratamentos (com branqueamento e sem branqueamento) e 9 períodos de armazenamento (0, 1, 2, 3, 6, 9, 12, 15 e 18 dias). O período de armazenamento e o branqueamento das raízes levaram a um aumento do tempo de cocção das mesmas, mas não superou os limites de enquadramento de classificação da qualidade de cocção da cultivar Balaninha como regular. O branqueamento levou a significativas diferenças nos teores de sólidos solúveis totais, pH, açúcares totais e redutores, amido, e atividades de peroxidase e polifenoloxidase. Também houve interação significativa durante os períodos de armazenamento e aplicação do branqueamento das raízes em relação aos teores de sólidos solúveis totais, acidez total titulável, pH, açúcares totais, redutores e não redutores, amido e atividades de polifenoloxidase e peroxidase. O branqueamento por 30 minutos não levou à inativação das enzimas polifenoloxidase e peroxidase, mas o escurecimento das raízes foi controlado efetivamente até o 15º dia de armazenamento, quando as raízes tornaram-se impróprias para consumo em relação à aparência visual. Esta operação proporcionou um aumento de 500% na vida de prateleira da cultivar Balaninha, quando armazenada sob condições de refrigeração, quando comparada com o prazo máximo de 72 horas de durabilidade das raízes em condições ambientais.