



**XX Congresso Brasileiro
de Ciência e Tecnologia
de Alimentos**

**08 a 11 de outubro de 2006
EXPO TRADE – Curitiba – PR**

Área: **Qualidade de Alimentos**

Código do Trabalho: **292** Data Apresentação: **09/10/2006**

Página: **1342**

ISBN: **978 – 85 – 60299 – 00 – 3**

QUALIDADE DA FARINHA DE MANDIOCA PRODUZIDA NO VALE DO JURUA/AC

FABIANA SILVA REIS* (EMBRAPA ACRE); **FELICIA MARIA NOGUEIRA LEITE** (UFAC); **JOANA MARIA LEITE DE SOUZA** (EMBRAPA ACRE)

*E-mail: fabianasilvareis@hotmail.com

A mandioca (*Manihot esculenta* Crantz), também conhecida como mandioca mansa, doce, aipim ou macaxeira, é um dos alimentos preferenciais na mesa do brasileiro, principalmente nas Regiões Nordeste, Norte, Centro-Oeste e Sudeste. A farinha de mandioca se constitui no segundo produto mais importante obtido a partir dessa raiz. No Estado do Acre e na maioria dos estados do Nordeste, a farinha de mandioca é produzida de forma artesanal em pequenas unidades fabris denominadas casas de farinha, grande parte das vezes localizadas no próprio local de produção. Esse produto é considerado estratégico para a economia do Estado, despontando como um dos alavancadores do desenvolvimento sustentável, considerando-se, além dos aspectos econômicos, o respeito aos costumes e tradições das populações locais. O governo do Estado, em parceria com outras instituições, vem investindo na melhoria das casas de farinha da região. Assim, estruturas para fabricação de farinha foram construídas com ambientes adequados e de acordo com os procedimentos de Boas Práticas de Fabricação preconizados pela Anvisa/MS e Mapa. A tecnologia de fabricação da farinha não foi modificada, mas foram adaptados alguns cuidados durante o seu processamento, como a seleção da matéria-prima adequada, a higiene e os cuidados durante todo o processo de fabricação, tratamentos fundamentais para garantia da qualidade do produto e a segurança alimentar. O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade da farinha produzida nos municípios do Vale do Juruá/AC, armazenada durante 12 meses em condições ambientais. De acordo com a metodologia utilizada por Silva (2001), 25g das amostras foram pesadas em 225 ml do diluente, água peptonada 0,1%, e homogeneizadas. A seguir, foram diluídas e semeadas em meios específicos para cada exame, sendo utilizado o Caldo Lauril Triptose e Caldo Triptona para bactérias do grupo coliformes. Em todas as amostras analisadas foram realizadas contagens de coliformes fecais. As análises foram realizadas em intervalos de 30 dias. Não foram detectadas diferenças entre as características das amostras. O armazenamento não alterou os padrões microbiológicos das amostras que apresentaram esterilidade para coliformes fecais.

Palavras-Chave: mandioca – processamento – farinha – qualidade

Agradecimentos:

Os autores agradecem o apoio da Finep, CNPq, Sebrae- ac e produtores de farinha de mandioca do Vale

PROMOÇÃO



www.sbcta.org.br

REALIZAÇÃO

