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: **964** Data Apresentação: **10/10/2006**
Página: **1345** ISBN: **978 – 85 – 60299 – 00 - 3**

CARACTERIZAÇÃO FÍSICA E MICROBIOLÓGICA DA FARINHA DE MANDIOCA PRODUZIDA NO VALE DO JURUÁ/AC

FELICIA MARIA NOGUEIRA LEITE* (*UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE*); **JOANA MARIA LEITE DE SOUZA** (*EMBRAPA ACRE*); **FABIANA SILVA REIS** (*CNPQ/EMBRAPA ACRE*); **JANIRA SOUSA MELO** (*CNPQ/EMBRAPA ACRE*); **JERUZA LEITE LIMA** (*CNPQ/EMBRAPA ACRE*); **MARIA LUZENIRA DE SOUZA** (*UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE*)
*E-mail: felicia.leite@bol.com.br

Este trabalho foi realizado com o objetivo de avaliar as características microbiológicas e físicas em farinha de mandioca (Manihot esculenta Crantz) simples, armazenada por um período de 180 dias. No Acre, estima-se que o arranjo produtivo local da farinha produzida no Vale do Juruá, conhecida como farinha de Cruzeiro do Sul, envolva cerca de 3.600 unidades de produção familiar. Os materiais consistiram de 25 amostras embaladas em sacos de polietileno de baixa densidade com capacidade de 1,0 kg. Em todas as amostras, foram realizadas contagens de coliformes fecais, bactérias mesófilas, mofos e leveduras e pesquisa de Salmonella sp. além das análises físicas de Grupo, Subgrupo e Classe conforme Portaria do Mapa nº 554. As análises microbiológicas foram realizadas a cada 30 dias. O armazenamento não contribuiu para a ocorrência de alterações nos padrões microbiológicos das amostras, que apresentaram esterilidade para coliformes fecais, Salmonella sp., mofos e leveduras. Todos os valores encontrados estavam dentro dos padrões estabelecidos pela RDC nº 12 (ANVISA, 2001). Quanto à classificação física, os resultados foram obtidos a partir da análise de 100 g de cada amostra coletada. Foi identificado para Grupo e Subgrupo que os materiais analisados se enquadraram em farinha seca e farinha grossa considerando que ficaram retidos 10% ou mais na peneira nº 10 e no máximo 5% de pó, respectivamente. É bom ressaltar que, no Vale do Juruá, é comum a prática do branqueamento (escaldamento), no qual a massa é aquecida até iniciar-se o processo de gelatinização do amido. Em seguida passa para uma tamisação, completando finalmente o processo de tostagem, o que permite a obtenção de uma farinha relativamente grossa e com leve sabor adocicado. Com relação à Classe, as amostras apresentaram um padrão de cor variando entre branco e creme, dependendo da variedade, a amarelo, quando tingiam com corante de açafrão. Todas as amostras apresentaram umidade, acidez, amido e cinzas de acordo com a legislação. Nenhuma amostra foi qualificada como abaixo do padrão.

Palavras-Chave: mandioca – farinha - processamento – classificação

Agradecimentos:
Os autores agradecem o apoio da Finep, CNPq, Embrapa Acre, Sebrae Acre, Ufac e produtores de farinha