



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

08 a 11 de outubro de 2006
EXPO TRADE - Curitiba - PR

Área: **Nutrição, Saúde e Alimentação**

Código do Trabalho: **281** Data Apresentação: **09/10/2006**

Página: **0577**

ISBN: **978 - 85 - 60299 - 00 - 3**

CARACTERIZAÇÃO BROMATOLÓGICA DA FARINHA DE MANDIOCA PRODUZIDA NO VALE DO JURUÁ/AC

JOANA MARIA LEITE DE SOUZA* (*EMBRAPA ACRE*); **FELICIA MARIA
NOGUEIRA LEITE** (*UFAC*); **FABIANA SILVA REIS** (*EMBRAPA ACRE*); **JANIRA DE
SOUSA MELO** (*EMBRAPA ACRE*); **MANOEL DELSON DE CAMPOS FILHO**
(*EMBRAPA ACRE*); **LIVIA DA SILVA CORDEIRO** (*SEBRAE ACRE*)

*E-mail: joana@cpafac.embrapa.br

De fácil adaptação, a mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) é reconhecida pela rusticidade e papel social e econômico que desempenha, representando a principal fonte de calorias para milhões de pessoas no mundo. No Brasil, é cultivada em todos os estados situando-se, em termos de área cultivada, entre os nove produtos agrícolas do país e em sexto lugar em produção. É uma das mais antigas e tradicionais culturas, sendo consumida tanto na forma direta como industrializada em diferentes derivados como a farinha, a fécula, os polvilhos doce e azedo, o pão de queijo e, mais recentemente, como minimamente processada. As Regiões Norte e Nordeste destacam-se como as principais consumidoras, sendo a produção essencialmente utilizada na dieta alimentar como farinha seca (70%), goma (20%) e in natura (10%), porém o sistema de cultivo é rudimentar, sem nenhuma ou pouca inovação tecnológica e, a produtividade, reduzida. 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. 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 objetivo deste trabalho foi definir as características bromatológicas da farinha de mandioca produzida no Vale do Juruá/AC, como forma de estabelecer seu padrão de identidade e qualidade. A tecnologia de fabricação utilizada pelos processadores familiares é simples, mas exige cuidados durante o processamento. Na forma integral, a farinha de mandioca é rica em carboidratos e fibras, possuindo um pouco de proteína, cálcio, fósforo, sódio e potássio. Em 25 amostras analisadas, utilizando-se metodologias descritas em IAL (1985) foram encontrados 8,87% de umidade, 1,48 % de proteínas, 0,30 % de gorduras, 1,94% de fibra bruta, 1,5% de cinzas e 85,91 % de amido. Os teores de acidez variaram de 2,7% a 3,0%, valores semelhantes aos padrões descritos na Portaria 554 (MAPA). As amostras foram também submetidas a análises microbiológicas e sensoriais, com resultados satisfatórios para consumo humano.

Palavras-Chave: mandioca - processamento - farinha - alimentação.

Agradecimentos:

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

PROMOÇÃO



REALIZAÇÃO

