

**ANÁLISES FÍSICAS E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE *SNACK* DE MANDIOCA
(*MANIHOT ESCULENTA* CRANTZ) E CAMARÃO REGIONAL (*MACROBRACHIUM
AMAZONICUM*).**

MARTINS, L. H. S. (1); LOPES, A. S. (1); CARVALHO, A. V (2); RODRIGUES, A. M. C. (1);
OLIVEIRA, J. A. R. (1)

(1) Universidade Federal do Pará- Caixa Postal 479, Cep 66075-110, Belém – Pará, PA, Brasil. (2)
Embrapa Amazônia Oriental, Laboratório de Agroindústria - Belém, PA. E-mail:
Luizahelena84@yahoo.com.br

O processo de extrusão termoplástica é uma tecnologia versátil no desenvolvimento de uma grande variedade de produtos alimentícios de baixo custo que vem se tornando uma ferramenta promissora no processamento de cereais, não só para o consumo humano, como também para várias outras aplicações industriais. É uma técnica de grande importância na indústria de alimentos, empregada na produção de *snacks*, cereais matinais, proteínas texturizadas, etc. A mandioca é uma raiz com alto teor de amido e se constitui em alimento energético para mais de 400 milhões de pessoas no mundo, sobretudo nos países em desenvolvimento. O camarão regional possui aproximadamente mesmo teor protéico que a de mamíferos e aves, porém suas proteínas possuem maior digestibilidade. Neste trabalho, foram utilizados como ingredientes para a elaboração de produto extrusado tipo *snack*, farinha de mandioca e farinha de camarão regional. As condições do processo de extrusão foram: 5,4% de farinha de camarão regional, complementando-se com 94,6% de farinha de mandioca; 13,5% de umidade de acondicionamento das farinhas e temperatura na 3ª Zona do extrusor de 85°C. O produto extrusado foi submetido às análises físicas de índice de expansão (IE), comprimento específico (CE) e densidade aparente (DA); a análises físico-químicas de umidade, cinzas, proteínas, lipídios, fibras totais e aw sendo realizado também o cálculo do valor calórico do produto. Os resultados das análises físicas foram 4,13, 30,85mm/g e 0,16g/mL, para IE, CE e DA, respectivamente. E para as análises físico-químicas do *snack* de mandioca e camarão regional foram: 5,33%, 2,68%, 4,72%, 0,44%, 2,12%, 0,19 e 361,68kcal/100g para umidade, cinzas, proteínas, lipídios, fibras, atividade de água e valor calórico, respectivamente.

Palavras Chave: extrusão, mandioca, camarão.