

## IMPORTÂNCIA DO MODO DE PRODUÇÃO NA MANUTENÇÃO DO PADRÃO DE QUALIDADE DA FARINHA ARTESANAL DE CRUZEIRO DO SUL, ACRE

ÁLVARES, Virgínia de Souza<sup>1</sup>; MIQUELONI, Daniela Popim<sup>2</sup>; MACIEL, Vlayrton Tomé Maciel<sup>3</sup>.

<sup>1</sup>Pesquisadora da Embrapa Acre, virginia@cpafac.embrapa.br; <sup>2</sup>Bolsista DTIB/CNPq na Embrapa Acre, danimique@yahoo.com.br; <sup>3</sup>Analista da Embrapa Acre, vlayrton@cpafac.embrapa.br.

**Resumo:** O Território da cidadania do Vale do Juruá, no Acre, composto pelos municípios Cruzeiro do Sul, Mâncio Lima, Marechal Thaumaturgo, Porto Walter e Rodrigues Alves, é extremamente conhecido no estado por sua produção de farinha de mandioca. Este produto é processado de forma artesanal em casas de farinha, utilizando mão-de-obra e matéria-prima da agricultura familiar, incorporando um conhecimento tradicional de décadas na região. Devido a esta notoriedade e a preferência dos consumidores locais por esta farinha, a região foi indicada como com potencial para a Indicação Geográfica, o que está incentivando os produtores locais para esta solicitação e exigindo a manutenção da qualidade do produto. Desta forma, a Embrapa Acre coletou, de janeiro a dezembro de 2009, amostras de farinha de mandioca diretamente de 138 casas de farinha pertencentes aos cinco municípios do Território. Estas foram encaminhadas para o Laboratório de Tecnologia de Alimentos da Embrapa, em Rio Branco, para análise. Para a caracterização foram determinados os teores de umidade, cinzas, proteína, extrato etéreo, fibra alimentar, carboidratos totais, acidez titulável, pH e atividade de água. Os dados obtidos foram analisados segundo estatística descritiva e pela análise de componentes principais (ACP), visando discriminar as farinhas segundo as propriedades físico-químicas. Por meio da ACP foi possível observar que dentro de 39,9% de variabilidade dos dados observados (CP1), as variáveis de maior influência relacionadas aos padrões da legislação brasileira são acidez, pH, atividade de água e umidade. Isto indica que o processamento tem maior influência (63% desta variabilidade) na qualidade da farinha que a variedade da mandioca utilizada, embora fatores como facilidade de descascamento, coloração e resistência a doenças também tenham sua importância. Desta forma, cuidados devem ser tomados principalmente com as etapas de prensagem e de secagem, já que o processamento local é tipicamente artesanal, sem controle mecânico destes processos.

Palavras-chave: variabilidade, modo de fazer, farinha de mandioca.

In: SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS, 2., 2012, Fortaleza. Livro de resumos. Fortaleza: 5116, 2012.

