



25 a 29 de setembro de 2014 - Centro de Convenções - Aracaju - SE - [www.xxivcbcta.com.br](http://www.xxivcbcta.com.br)

## **Caracterização da farinha de mandioca artesanal produzida com dois fornos no estado do Acre**

Virgínia de Souza Álvares<sup>1</sup>, Joana Maria Leite de Souza<sup>1</sup>, Vlayrton Tomé Maciel<sup>1</sup>, Marcelo Klein<sup>1</sup>, Antônio Clebson Cameli Santiago<sup>2</sup>, Clarissa Reschke da Cunha<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

<sup>2</sup> Secretaria Estadual de Agricultura e Produção Familiar do Estado do Acre

[clarissa.cunha@embrapa.br](mailto:clarissa.cunha@embrapa.br)

### **Resumo**

A “farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul” é reconhecida como um produto de qualidade entre os consumidores da região Norte. Este produto apresenta, além do reconhecimento da sua notoriedade, um “saber fazer” diferenciado, o que o potencializa para uma solicitação de Indicação Geográfica. Um procedimento apontado pelos produtores como crítico para a obtenção de uma farinha de boa qualidade é o uso de dois fornos artesanais, um para escaldamento e outro para tostagem. Contudo, a vantagem desse método em relação ao convencional (em que as duas etapas são feitas em um forno só) ainda não foi comprovada cientificamente. Assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar a influência do uso de dois fornos na qualidade da farinha de mandioca artesanal. Amostras de farinha de mandioca foram produzidas em uma casa de farinha em Cruzeiro do Sul, Acre, e analisadas quanto ao pH, acidez titulável, umidade e atividade de água. Foram registrados a temperatura da massa e o tempo total durante as etapas de escaldamento e tostagem. Os dados foram analisados usando delineamento inteiramente casualizado, com dois tratamentos (um e dois fornos) e 5 repetições. As farinhas produzidas com um ou dois fornos não apresentaram diferenças significativas em relação ao pH, acidez e umidade. Por outro lado, a farinha produzida em dois fornos apresentou maior atividade de água (0,35) que a farinha produzida em um forno (0,13), devido, provavelmente, ao fato da peneiração após o escaldamento ter sido realizada em local distante do forno, fazendo com que a massa atingisse uma menor temperatura na etapa de tostagem (91,58°C contra 106,06°C quando do uso de um forno). O uso de dois fornos alterou a qualidade do produto final, mas as farinhas obtidas nos dois tratamentos estavam em conformidade com os requisitos de qualidade estabelecidos pela legislação.

**Palavras-chave:** indicação geográfica, qualidade, processo artesanal