



XXIV CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS



IV CONGRESSO DO INSTITUTO NACIONAL DE
CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE FRUTOS TROPICAIS

25 a 29 de setembro de 2014 - Centro de Convenções - Aracaju - SE - www.xxivcbcta.com.br

Efeito da retirada da fécula nas características da farinha de mandioca artesanal no Acre

Virgínia de Souza Álvares¹, Joana Maria Leite de Souza¹, Clarissa Reschke da Cunha¹, Vlayrton Tomé Maciel¹, Manoel Delson Campos Filho¹, Antônio Clebson Cameli Santiago²

¹Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

²Secretaria Estadual de Agricultura e Produção Familiar do Estado do Acre
joana.leite-souza@embrapa.br

Resumo

A “farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul”, no Acre, possui uma notoriedade e preferência da população local, e por essa razão apresenta potencial para a Indicação Geográfica. Sabe-se que o modo de fabricação é o principal fator que confere uma qualidade peculiar ao produto, sendo algumas etapas cruciais para manter suas características. Entretanto algumas alterações nestas etapas ainda não estão comprovadas como críticas para a manutenção da qualidade do produto. Dentre elas está a retirada da fécula durante o processamento. Alguns produtores retiram este subproduto durante a fabricação da farinha para confecção de biscoitos, pães ou outros derivados. Estima-se que a retirada da fécula altere as características físico-químicas da farinha prejudicando sua preferência junto ao consumidor. Assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar a influência da retirada da fécula na qualidade da farinha de mandioca artesanal. Amostras de farinha de mandioca foram produzidas em uma casa de farinha em Cruzeiro do Sul, Acre, transportadas para a Embrapa Acre e analisadas quanto ao pH, acidez titulável, umidade e atividade de água. Durante o processamento, foram registrados a temperatura da massa e os tempos das etapas de escaldamento e tostagem. Os dados quantitativos foram analisados num delineamento inteiramente casualizado, com dois tratamentos (com e sem a retirada da fécula) e 5 repetições. A retirada da fécula não alterou significativamente o pH, a acidez titulável, umidade ou atividade de água, que apresentaram valores médios de 5,16, 3,60 meqNaOH/100g, 5,82% e 0,32, respectivamente. Todos os valores estavam de acordo com a legislação brasileira, sendo as farinhas caracterizadas como de baixa acidez. Entretanto outros trabalhos devem ser realizados em complementação a este, uma vez que outros componentes, como o teor de amido, podem ser alterados pela retirada da fécula.

Palavras-chave: indicação geográfica, qualidade, processo artesanal