

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DAS ETAPAS DE PROCESSAMENTO DA FARINHA DE MANDIOCA DO GRUPO SECA. RAMOA JÚNIOR, A.G.A (1); COHEN, K.O.(2); MATHIAS, E.A.(1); CHISTÉ, R.C. (3). (1) Departamento de Engenharia Química e de Alimentos, Universidade Federal do Pará, Rua Augusto Corrêa, 01, B. Guamá, CEP: 66075-010, Belém-PA. E-mail: afonsoramo@gmail.com. (2) Embrapa Amazônia Oriental. (3) Universidade do Estado do Pará.

A quase totalidade da farinha de mandioca produzida no Estado do Pará é comercializada internamente, encontrando-se, muitas vezes, fora dos padrões exigidos pela legislação. O objetivo deste trabalho foi realizar a caracterização físico-química das etapas de processamento da farinha de mandioca do grupo seca. Foram selecionados 5 pontos: mandioca descascada (MD), mandioca descascada e lavada (MDL), mandioca triturada (MT), mandioca prensada (MP) e o produto farinha de mandioca (FM). Foram feitas três coletas em uma Casa de Farinha no Município de Castanhal-PA, realizando-se as análises de: umidade e acidez em todos os pontos de coleta e, para a farinha de mandioca, além destas, cinzas, proteínas, lipídios e amido. Para a umidade, houve a sua redução progressiva, onde MD apresentou 61,00% de umidade, ficando MDL e MT com 58,32 e 58,46%, respectivamente, reduzindo para 43,28% após prensagem e atingindo 3,57% na FM, abaixo do padrão exigido pela legislação. Para a acidez ocorreu o inverso, onde MD e MDL apresentaram 1,13 e 1,16% de acidez, respectivamente, subindo para 2,3% na MT, obtendo 4,85% na MP, alcançando 7,32% de acidez na FM, estando o produto fora dos padrões exigidos pela legislação que é de 3%. Para o amido, a legislação exige uma tolerância mínima de 75%, portanto, o produto em estudo encontra-se dentro dos padrões, com 75,20% de amido. A FM obteve: 0,74% de cinzas, 0,84% de proteínas e 0,15% de lipídios. A alta acidez da farinha pode estar relacionada com a fermentação da mandioca triturada, uma vez que o fabricante de farinha não a processa no mesmo dia. Assim, inicia-se o processo, descascando, lavando e triturando, ao mesmo tempo são feitas a prensagem da massa triturada do dia anterior e a torração. Portanto, a massa triturada, geralmente, fica armazenada por um dia, a temperatura ambiente, ocorrendo sua fermentação e aumento de acidez.

Fonte Financiadora: FUNTEC/SECTAM