



**XX Congresso Brasileiro
de Ciência e Tecnologia
de Alimentos**

08 a 11 de outubro de 2006
EXPO TRADE – Curitiba – PR

Área: **Processo e Desenvolvimento de Produto**

Código do Trabalho: **1450** Data Apresentação: **11/10/2006**

Página: **0907**

ISBN: **978 – 85 – 60299 – 00 – 3**

AVALIAÇÃO DA DEGRADAÇÃO DE CAROTENOIDES TOTAIS NA SECAGEM DE BATATA DOCE DE POLPA ALARANJADA PARA DESENVOLVIMENTO DE FARINHA

JOVAN MARQUES LARA JUNIOR* (UNIVERSIDADE CATÓLICA DE GOIÁS);
CRISTINA MARIA MONTEIRO MACHADO (EMBRAPA-CNPH)

*E-mail: jovanmarques@hotmail.com

A batata doce (*Ipomea batatas* (L.) Lam.) é uma hortaliça típica das regiões tropicais e subtropicais, rústica, de fácil manutenção e boa resistência contra a seca. Apresenta custo de produção baixo, com investimento mínimo e retorno elevado. Devido ao grande potencial energético, a batata doce desempenha papel importante na dieta, principalmente entre populações carentes. A vitamina A é um micronutriente essencial para o bom funcionamento visual e imunológico da saúde humana. Sua deficiência é um sério problema nos países em desenvolvimento, provocando cegueira em milhares de crianças no mundo. O aumento da ingestão de pró-vitamina A ou carotenóides é uma das formas preconizadas para combater essa deficiência. Uma vez que a batata-doce já é um alimento consumido normalmente pelas populações em regiões onde há hipovitaminose A, o desenvolvimento de alternativas de uso da batata-doce com polpa laranja (que possui β -caroteno em sua composição) seria uma importante iniciativa no combate a esse problema de saúde pública. Dessa forma, neste trabalho foram estudados os efeitos da secagem para obtenção de farinha de batata-doce na concentração de carotenóides do produto. Foram conduzidos testes a 60°C em estufa com circulação forçada de ar por 22 horas, com três diferentes clones de batata-doce com polpa laranja provenientes do banco de germoplasma da Embrapa Hortaliças. Foram retiradas amostras a cada duas horas de secagem e analisadas quanto ao teor de matéria seca por método termo-gravimétrico a 105 °C e carotenóides totais em espectrofotômetro a 451 nm. Com os resultados obtidos observou-se uma degradação em cerca de 50% na concentração de carotenóides ao final da secagem para os três clones. Apesar disso, a farinha obtida com o clone 171 manteve 127,5 mg de carotenóides/kg de matéria seca. Seu uso como farinha sucedânea na produção de panificáveis pode conferir, além de uma cor atrativa ao produto, um incremento em seu valor nutricional, principalmente em relação ao teor de carotenóides.

Apoio Financeiro: CIDA (Canadian International Development Agency), CIAT (Centro Internacional de Agricultura Tropical) e EMBRAPA

Palavras-Chave: 1) Batata doce; 2) Carotenóides; 3) farinha sucedânea

Área de conhecimento : processo e desenvolvimento de produto

Palavras-Chave: 1) Batata doce; 2) Carotenóides; 3) farinha sucedânea

Agradecimentos:

PROMOÇÃO



REALIZAÇÃO

