



**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: **1448** Data Apresentação: **11/10/2006**

Página: **0906**

ISBN: **978 – 85 – 60299 – 00 - 3**

## **OTIMIZAÇÃO DA RELAÇÃO ÁGUA/MASSA UTILIZADA PARA PRODUÇÃO DE FÉCULA DE BATATA-DOCE COM POLPA LARANJADA**

**JOVAN MARQUES LARA JUNIOR\*** (UNIVERSIDADE CATÓLICA DE GOIÁS);  
**CRISTINA MARIA MONTEIRO MACHADO** (EMBRAPA-CNPH); **PRISCILLA LEÃO  
DA SILVA** (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 laranjada (que possui  $\beta$ -caroteno em sua composição) seria uma importante iniciativa no combate a esse problema de saúde pública. Na produção de fécula de batata-doce o amido é separado da massa residual, que seco, será um farelo com propriedades semelhantes à farinha. Esse trabalho tem como objetivo encontrar a proporção entre a água e a massa de batata-doce de polpa laranjada, de modo a maximizar a quantidade de fécula extraída, prevenir o desperdício de água e facilitar o aproveitamento do farelo residual (que mantém o  $\beta$ -caroteno da matéria prima). Após o descasque a batata-doce foi triturada e colocada em liquidificador doméstico junto com certa quantidade de água (relações água/massa: 1:1, 1:2, 1:4 e 1:6) e mantida sob agitação por 3 minutos. A suspensão foi peneirada num pano fino e mantida em decantação por 24 horas. O rendimento do processo de extração foi expresso, dividindo o volume de água utilizada pela matéria seca da fécula, em cada experimento. Apesar do aumento da quantidade de água, não observou-se aumento proporcional da extração de fécula. Assim, a relação água/massa de 1:1 foi tida como ótima, pois proporciona um bom rendimento em fécula, baixo consumo de água e boa produção de farelo.

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

Palavras chave: Batata doce, carotenóides, fécula, farelo

Área de conhecimento : processo e desenvolvimento de produto

**Palavras-Chave:** Batata doce, carotenóides, fécula, farelo

**Agradecimentos:**

PROMOÇÃO



REALIZAÇÃO

