

AVALIAÇÃO DA VARIABILIDADE FÍSICO-QUÍMICA DE DERIVADOS DO BENEFICIAMENTO DA MANDIOCA PRODUZIDOS EM CIDADES DO EXTREMO SUL DA BAHIA

João Victor S. Santos¹, Gutto M. R. Marques², Joyce S. Fernandes³, Thaís M. Pinto⁴

¹ IF Baiano – *Campus* Teixeira de Freitas. E-mail: joao.santos@teixeira.ifbaiano.edu.br

² IF Baiano – *Campus* Teixeira de Freitas. E-mail: gutto.monzelle@teixeira.ifbaiano.edu.br

³ IF Baiano – *Campus* Teixeira de Freitas. E-mail: joycefernandes985@hotmail.com

⁴ IF Baiano – *Campus* Teixeira de Freitas. E-mail: thaismetzkerp@hotmail.com

Palavras-Chave: *Agricultura, Bromatologia, Legislação.*

INTRODUÇÃO:

A mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) é bastante utilizada no Brasil para a produção de tapioca, polvilho e farinha. Como todo produto, esses derivados devem obedecer à alguns parâmetros determinados por lei. Entretanto, no Extremo Sul da Bahia, assim como em outras regiões do país, há uma grande variabilidade no produto final, o que dificulta a sua padronização e, conseqüentemente, sua comercialização (SOUZA et al, 2008). Neste sentido, este trabalho visa determinar alguns parâmetros físico-químicos e comparar com os valores estabelecidos pela Legislação Brasileira para farinhas de mandioca, Portaria nº 554 de 30.08.1995 da Secretaria da Agricultura, do Abastecimento e Reforma Agrária (BRASIL, 1995).

MATERIAL E MÉTODOS:

As análises físico-químicas de teor de umidade, teor de cinzas e acidez total titulável foram realizadas seguindo os métodos do Instituto Adolfo Lutz. As análises foram realizadas no IF Baiano-*Campus* Teixeira de Freitas entre os meses de fevereiro e julho de 2016.

RESULTADOS E DISCUSSÃO:

Foram coletadas amostras de farinha do tipo seca em casas-de-farinha nos locais citados na tabela 1.

Tabela 1 – Resultados das amostras de farinha

Localidades	Umid. (%)	Cinz. (%)	Acidez (meq NaOH.100g ⁻¹)
Barcelona	7,55	1,40	1,99
São João da Prata	9,93	0,98	0,59
Vereda (sede)	4,87	1,55	0,73
Vereda (rural)	6,07	1,21	1,65
Teixeira de Freitas	5,45	1,34	1,30
Medeiros Neto	7,99	0,80	1,84
Alcobaça 1	9,14	1,00	2,12
Alcobaça 2	9,15	0,72	3,89
Nova Viçosa	1,93	0,97	3,18
Caravelas	9,40	1,38	2,18
Fíbria 1	4,15	0,97	1,46
Fíbria 2	5,73	1,00	1,33
Fíbria 3	1,46	1,33	1,33

Neste sentido, observou-se que todas as amostras atendem ao padrão de umidade, que estabelece valores máximos de 13%. Quanto ao teor de cinzas, somente a farinha de mandioca da sede de Vereda ultrapassou o valor máximo de 1,5%, podendo ser um

indicativo de teores significativos de Ca, P, Fe e Mg, ou indicam contaminação por material estranho ao produto. Em relação à acidez total-titulável somente a segunda amostra de Alcobaça e a amostra de Nova Viçosa apresentaram Acidez Alta, já que ultrapassaram o valor de 3,0 meq NaOH (0,1N)/100g. A acidez elevada, pode ser indicativo de falta de higiene nas operações de processamento.

Também foram coletadas amostras de tapioca em casas-de-farinha nos locais citados na tabela 2.

Tabela 2 – Resultados das amostras de tapioca

Localidades	Umidade (%)	Cinzas (%)	Acidez (meq NaOH.100g ⁻¹)
Caravelas	43,59	0,04	0,397
Alcobaça 1	43,78	0,07	0,198
Alcobaça 2	44,75	0,08	1,64

Todas as amostras não atendem ao padrão de umidade, demonstrando-se muito propícias ao crescimento microbiano e a deterioração em curto tempo. Quanto ao teor de cinzas, todas as amostras estão dentro do padrão estabelecido pela legislação. E em relação à acidez total-titulável todas as amostras apontaram Acidez Baixa, ou seja, valores inferiores a 3,0 meq NaOH (0,1N)/100g.

CONCLUSÃO:

Com a realização deste trabalho foi possível obter um panorama parcial de parâmetros físico-químicos, necessários, segundo a legislação Brasileira, para avaliar a qualidade dos derivados do beneficiamento da mandioca. Algumas das amostras analisadas não atenderam as especificações estabelecidas, demonstrando a necessidade de rever alguns processos de fabricação desses derivados da mandioca.

AGRADECIMENTOS:

Ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – *Campus* Teixeira de Freitas e ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq.

REFERÊNCIAS:

BRASIL. Portaria n. 554, de 30 de agosto de 1995. *Norma de identidade, qualidade, apresentação, embalagem, armazenamento e transporte da farinha de mandioca*. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 01 set. 1995.
SOUZA, J. M. L.; NEGREIROS, J. R. S.; ÁLVARES, V. S.; et al. *Variabilidade físico-química da farinha de mandioca*. Ciênc. Tecnol. Aliment. Campinas, v.28, p.907, 2008.