

PRODUÇÃO, COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E ESTUDO DAS PROPRIEDADES FUNCIONAIS DA FÉCULA DE TARO (*Colocasia esculenta* (L.) Schott).

Isadora Silva Lima^{1*}, Sther Maria Lenza Greco².

1. Estudante de IC do Instituto Federal de Brasília, Campus Gama- IFB; *limaisadorasilva@gmail.com
2. Professora, orientadora do Instituto Federal de Brasília, Campus Gama- IFB.

Produção, Fécula de Taro, composição centesimal.

Introdução

O taro, um tubérculo pertencente à família das amiláceas, vem sendo muito utilizado como fonte de energia na alimentação brasileira por ser rico em amido e ter grande produção por unidade de área, além disso exige poucos gastos com mão-de-obra e insumos e tem fácil conservação. O taro destaca-se por possuir elevado valor nutritivo e energético, contendo apreciáveis teores de vitamina A, B1, B2, B5 e C e como fonte de carboidratos. Realizou-se o presente estudo com o objetivo de avaliar a produção da fécula de taro (secagem do tubérculo), sua composição centesimal e as propriedades funcionais no intuito de verificar as possibilidades de uso deste como alimento e biofilmes.

Resultados e Discussão

A secagem do taro foi realizada à 80°C por 120 minutos. Durante o processo de secagem o tubérculo perdeu 74,24% de água em relação ao seu peso inicial. Os valores médios encontrados na composição centesimal foram: teor de umidade (10,45%), proteínas (5,24%), carboidratos (78,67%), fibras (5,6%), cinzas (3,29%), lipídios (2,33%) e calorias (357,33kcal/100g).

Conclusões

A partir do estudo realizado, conclui-se que a produção da fécula de taro possui uma metodologia simples de produção e pode ser implementada em qualquer tipo de agroindústria. De acordo com os resultados encontrados, a fécula de taro pode ser utilizada na elaboração e incorporação aos produtos alimentícios da panificação bem como uso como biofilmes comestíveis.

Agradecimentos

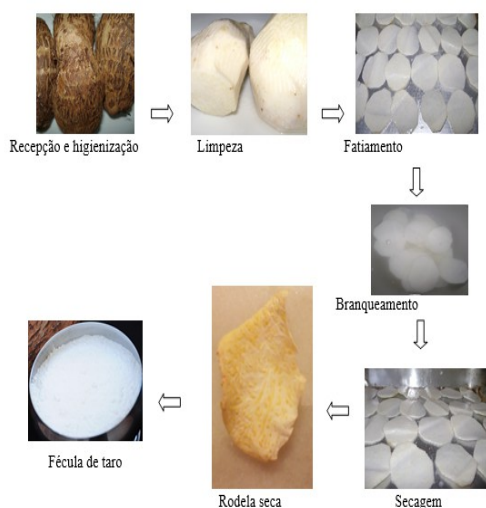


Figura 1. Fluxograma de obtenção da fécula de taro.

Em relação às propriedades funcionais da fécula de taro foram encontrados os valores de índice de absorção de água (7,27g.g⁻¹), índice de absorção de óleo (1,49g.g⁻¹), índice de solubilidade em água (6,45%) e volume de intumescimento (4,53mL.g⁻¹).