

DETERMINAÇÃO DE PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS EM AMOSTRAS DE FARINHAS DE MANDIOCA PRODUZIDAS EM CIDADES DO EXTREMO SUL DA BAHIA

Joyce S. Fernandes¹; Thaís M. Pinto¹; Gutto M. R. Marques²; João Victor S. Santos^{3*}.

1. Bolsista de IC Jr do Instituto Federal Baiano-Campus Teixeira de Freitas;

2. Professor do IF Baiano – *Campus* Teixeira de Freitas

3. Professor do IF Baiano-*Campus* Teixeira de Freitas. *joao.santos@teixeira.ifbaiano.edu.br

Palavras Chave: *Agricultura; Legislação; e Bromatologia.*

Introdução

A mandioca (*Manihot esculenta* Crantz), também é conhecida como aipim ou macaxeira, bastante utilizada no Brasil para a produção de tapioca, polvilho e a farinha de mandioca (OLIVEIRA, 2012).

Como todo produto comercializado, os derivados da mandioca também devem obedecer 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, devido a diversos fatores, como o clima, o solo, o ponto de colheita, a variabilidade genética e os métodos de processamento, dificultando a padronização do mesmo e consequentemente a sua comercialização (SOUZA *et al*, 2008).

Neste sentido, este trabalho visa identificar e catalogar pequenas unidades de beneficiamento da mandioca na região; realizar análises físico-químicas conforme os padrões internacionais; tratar os dados obtidos através de análises estatísticas.

Resultados e Discussão

Foram coletadas amostras de farinha de mandioca em casas-de-farinha dos distritos de Barcelona e Prata, pertencentes a Caravelas e Vereda, respectivamente, da cidade de Vereda, tanto na zona urbana quanto na zona rural e da cidade de Teixeira de Freitas, todas localizadas no Extremo Sul da Bahia. A partir dessas coletas foram realizadas análises físico-químicas de teor de umidade, teor de cinzas e acidez total titulável, seguindo métodos do Instituto Adolfo Lutz.

No teor de umidade, as amostras de farinha de mandioca foram levadas a estufa a 105°C por 3 horas, verificando e pesando as mesmas de trinta em trinta minutos até atingirem peso constante.

No teor de cinzas, as réplicas das amostras foram levadas a mufla em uma temperatura de 550°C durante cinco horas e, com a carbonização completa, foram pesadas.

Na acidez total titulável, foi adicionado álcool nas réplicas e deixou-as em repouso por 24 horas. Posteriormente, foi retirado o sobrenadante de cada réplica, adicionado gotas de fenolftaleína e titulada as mesmas.

Com a realização dessas análises e os cálculos relacionados às mesmas, obteve-se os seguintes resultados:

Tabela 1. Resultados das análises físico-químicas.

	UMIDADE (%)	CINZAS (%)	ACIDEZ (meq NaOH.100 g ⁻¹)
BARCELONA	7,55	1,40	1,99
PRATA	9,93	0,98	0,59
VEREDA (SEDE)	4,87	1,55	0,73

VEREDA (ZONA RURAL)	6,07	1,21	1,65
TEIXEIRA DE FREITAS	5,45	1,34	1,3

Neste sentido, observou-se que todas as amostras atendem aos padrões estabelecidos para 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%. E em relação à acidez, todas as amostras apresentam acidez baixa, uma vez que nenhuma ultrapassou 3,0 meq NaOH (0,1N)/100g. Ademais, esses parâmetros são definidos 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).

Conclusões

Com a realização deste projeto foi possível obter um panorama parcial de alguns parâmetros físico-químicos, necessários, segundo a legislação Brasileira, para avaliar a qualidade das farinhas de mandioca. O projeto está em andamento e ainda serão analisados outros parâmetros como teor de gordura, carboidratos, proteínas e minerais. Além disso, outras amostras serão coletadas com objetivo de obter-se um panorama real da variabilidade físico-química das farinhas produzidas no Extremo Sul da Bahia.

Agradecimentos

Ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – *Campus* Teixeira de Freitas pelo pela infraestrutura e ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq, pelas bolsas IC Jr. concedidas.

OLIVEIRA, E. *A importância da farinha de mandioca na mesa dos brasileiros.* Disponível em: <http://www.ibahia.com/detalhe/noticia/a-importancia-da-farinha-de-mandioca-na-mesa-dos-brasileiros/>. Acesso em: 03/02/2016.

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.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. *Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz: métodos químicos e físicos para análise de alimentos.* 2 ed. São Paulo, 1976. v. 1, 371 p.

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.