

## CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA FARINHA DE BATATA-DOCE PRODUZIDA POR UMA COOPERATIVA DE AGRICULTURA FAMILIAR DE SERGIPE

Crislaine de Jesus Souza<sup>1</sup>; Gerson Barbosa Guedes<sup>2</sup>; Francisca Pereira de Moraes<sup>3</sup>; Alisson Marcel Souza de Oliveira<sup>4</sup>; Luís Fernando Polesi<sup>5</sup>

### RESUMO

A batata-doce é uma raiz tuberosa que dispõe de alto teor energético por ser rica em carboidratos, também possui vitaminas A, C e do complexo B, sendo considerada um alimento importante para a segurança alimentar, principalmente em países em desenvolvimento. Por ser um alimento com alto teor de umidade, a fabricação da farinha é uma das formas de conservação da batata-doce, além de agregar valor ao produto. O objetivo desse estudo foi realizar a caracterização físico-química da farinha de batata-doce produzida por uma cooperativa de agricultura familiar de Sergipe. A farinha de batata-doce foi obtida através de uma cooperativa (COOPERAFES) situada no município de Moita Bonita/SE e caracterizada quanto ao pH, acidez titulável, composição centesimal, cor, granulometria, índice de absorção (IAA) e de solubilidade (ISA) em água, higroscopicidade e capacidade de retenção de água, leite e óleo. Os índices de pH (5,34) e acidez titulável (6,46 mL.100 g<sup>-1</sup>) foram semelhantes ao encontrado na literatura. A análise da composição centesimal da farinha mostrou 6,37% de umidade, estando assim dentro dos padrões da legislação brasileira, 1,54% de cinzas indicando baixa quantidade de mineral, 0,92% de lipídios, 1,31% de proteínas e 89,86% de carboidratos. Os resultados para a cor foram expressos em L (63,2), a\*(5,6) e b\*(14,1), indicando que a farinha de batata-doce possui uma luminosidade intermediária com a presença da coloração amarelada para amarronzada. Cerca de 90% dos grânulos da farinha de batata-doce apresentaram tamanho superior a 0,250 mm, sendo assim, uma farinha mais grossa quando comparada à farinha de trigo. Os percentuais obtidos para IAA e ISA foram respectivamente 5,81 e 14,46, o ISA é uma propriedade importante quando se usa a água como solvente para a fabricação de alimentos. A farinha apresentou maior capacidade de retenção de água (4,66%), seguida por óleo (4,05%) e com menor valor para leite (3,32%). A higroscopicidade foi de 7,63%. Diante dos resultados obtidos foi possível observar que a farinha de batata-doce tem potencial para ser utilizada como ingrediente na produção alimentos, além de possui boas características de conservação, devido ao baixo teor de umidade.

**Palavras-Chave:** *Ipomoea batatas*, farinha, composição centesimal, granulometria, cor.

<sup>1</sup> Engenharia Agrônoma, Universidade Federal de Sergipe, [crislaine1@academico.ufs.br](mailto:crislaine1@academico.ufs.br)

<sup>2</sup> Mestre em Engenharia Química, Universidade Federal de Sergipe, [gerson25@academico.ufs.br](mailto:gerson25@academico.ufs.br)

<sup>3</sup> Doutora em Engenharia Química., Universidade Federal de Sergipe, [francisca.moraes@academico.ufs.br](mailto:francisca.moraes@academico.ufs.br)

<sup>4</sup> Doutor em Agronomia, Universidade Federal de Sergipe, [alisson.oliveira.ufs@academico.ufs.br](mailto:alisson.oliveira.ufs@academico.ufs.br)

<sup>5</sup> Doutor em Ciências, Universidade Federal de Sergipe, [lfpolesi@academico.ufs.br](mailto:lfpolesi@academico.ufs.br)