

CARACTERIZAÇÃO DA FÉCULA DA BATATA INGLESA

ENGLISH POTATO FULLY CHARACTERIZATION

Claudio Neri Campos¹; Gabriella Rigo²; Keany Ketolly da Silva Souza³; Claudinéia Aparecida Queli Geraldi⁴; Raquel Aparecida Loss⁵

Resumo

No Brasil encontram-se uma vasta riqueza em tubérculos que acumulam amido e que proporcionam potencial de ser utilizado como matérias-primas para extração de amido comercial, sendo assim a batata inglesa tem um alto potencial de rendimento, grande valor nutricional, ciclo rápido e de grande importância de comercialização, visto que as indústrias de alimentos e os produtores agrícolas manifestam interesse na identificação e no desenvolvimento de espécies que produzam amidos nativos com características especiais, sendo que o mesmo poderiam substituir amidos modificados quimicamente ou abrir novos mercados. Este trabalho teve como objetivo geral avaliar a influência da temperatura de secagem da fécula de batata inglesa e suas propriedades físico-químicas, conforme metodologias do Instituto Internacional em Amidos. Para o desenvolvimento deste trabalho, foi utilizada como matéria-prima a batata inglesa, adquiridas no comércio local do Município de Barra do Bugres, no estado de Mato Grosso – Brasil. Os tubérculos, foram lavados, higienizados, desintegrados, e a separação da fécula/bagaço foi realizada através de peneiras, com sucessivas lavagens, para purificação da fécula, após obtenção, a secagem foi realizada em estufa de circulação forçada de ar nas temperaturas 60 e 80°C. A caracterização foi realizada em triplicada, apresentando os valores de pH $4,52 \pm 0,14$ e $4,76 \pm 0,00$, percentual de acidez de $0,70 \pm 0,10$ e $0,69 \pm 0,00$ e percentual de umidade de $2,78 \pm 0,33$, $1,620 \pm 0,17$ e $1,22 \pm 0,13$ e o fator ácido de $1,70 \pm 0,00$ e $1,80 \pm 0,00$ para as temperaturas de 60 e 80°C respectivamente, atendendo parcialmente as especificações do Instituto Internacional em Amidos e do Ministério da Saúde - Brasil, visto que o pH apresentou valores abaixo do especificado (5,0 a 6,5), isso pode ter ocorrido em função do processo de extração e as altas temperaturas ambientes em torno de 38°C, o que possivelmente iniciou o processo de fermentação natural da fécula. Os demais resultados encontrados nas análises físico-químicas da fécula de batata inglesa apresentaram dentro dos padrões desejados para os componentes avaliados, conforme especificações da Agência Nacional da Vigilância Sanitária – Brasil, para amidos. Verifica-se que com o aumento da temperatura diminuiu o percentual de umidade da fécula, e que nas temperaturas estudadas não ocorreu alterações significativas nas propriedades da fécula de batata inglesa.

Palavras-chaves: Amido, tubérculos, caracterização.

¹ Agronomia, Universidade do Estado de Mato Grosso, claudionericampos@gmail.com

² Engenharia Alimentos, Universidade do Estado de Mato Grosso, gabriella_rigo@hotmail.com

³ Engenharia Alimentos, Universidade do Estado de Mato Grosso, ketolly10@gmail.com

⁴ Agronomia, Universidade do Estado de Mato Grosso, e-mail; claudigeraldi@onda.com.br

⁵ Doutora, Universidade do Estado de Mato Grosso, raquelloss@unemat.br