



AGREGANDO VALOR À BATATA DOCE REJEITADA COMERCIALMENTE PARA DESENVOLVER PANIFICADOS COM POTENCIAL NUTRICIONAL E SUSTENTÁVEL

Vivian Milan¹; Marina Sato²; Roselene Ferreira Oliveira³

RESUMO

A batata doce é essencial para a saúde, destaca-se principalmente pelo alto teor de vitamina A, proteínas, fibras, potássio, fósforo, cálcio, magnésio, ferro, manganês, cobre e compostos bioativos. É cultivada em geral por pequenos produtores. No Brasil, a produtividade obtida é muito inferior ao potencial produtivo da cultura, mesmo sabendo que a batata doce pode ser de grande benefício para a indústria de alimentos, pois é um produto acessível que pode ser empregado para substituir a farinha de trigo, na elaboração de diversos produtos alimentícios. O objetivo deste trabalho foi produzir biscoitos de polvilho adicionado de batata doce e biscoito de amido de milho com adição de 50% de batata doce cozida em substituição ao amido de milho. As raízes rejeitadas principalmente por serem fora do tamanho, grandes demais e formato irregular foram obtidas dos produtores locais no município de Presidente Prudente-SP e levadas para o laboratório de alimentos do Instituto Federal de São Paulo-Campus Presidente Prudente. Posteriormente, foram higienizadas e submetidas ao processo de cocção para serem utilizadas para produção de biscoitos com alto poder de saciedade, podendo ser uma sugestão nutritiva e saudável para pessoas que estão em busca de melhorar a qualidade de vida. As duas formulações de biscoitos após assadas foram submetidas à análise sensorial com 45 provadores não treinados, utilizando a escala hedônica de 9 pontos para avaliação dos atributos de cor, aparência, aroma, textura, sabor, doçura e qualidade global. Os biscoitos apresentaram cor dourada característica do processo de assamento. Os resultados obtidos da análise sensorial para o biscoito de polvilho tiveram destaque no sabor com nota 8,0 e 7,5 para qualidade global do produto e para aparência e aroma ficaram com notas 6,5 e 6,0 respectivamente. Já para os biscoitos de amido, o sabor, a doçura e a qualidade global tiveram nota 9 e para cor, aroma, aparência e textura ficaram nota 8 que mostraram ser produtos bem aceitos pelos provadores. As análises de cor instrumental, quantificação de sólidos solúveis totais e teor de umidade são sugeridas para complementar a caracterização dos produtos e dar continuidade nesse projeto. Conclui-se que o produto final, biscoito de polvilho e biscoito de amido ficaram saborosos e tiveram boa aceitação pelos provadores. Além de ser um produto inovador, agregou valor a batata doce que era rejeitada tornando desperdício, podendo ser uma opção de comercialização as batatas produzidas na região de Presidente Prudente e até mesmo atrair consumidores praticantes de atividade física que buscam por uma dieta saudável priorizando por produtos que sejam ricos em carboidratos de alta saciedade.

Palavras-Chave: batata doce, aceitabilidade, valor agregado.

¹ Técnico Subsequente/Concomitante. Instituto Federal de São Paulo, viviansouzamilan@gmail.com

² Técnico Subsequente/Concomitante, Instituto Federal de São Paulo, satomarina34@gmail.com

³ Doutora, Instituto Federal de São Paulo, roselene.ferreira@ifsp.edu.br

