

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA FÉCULA DA MANDIOCA (MANIHOT ESCULENTA) COMERCIALIZADA NA FEIRA DO “VER-O-PESO”, SITUADA NA CIDADE DE BELÉM-PA.

SILVA, RODRIGO CORRÊA ¹; MARTINS, BIANCA NOGUEIRA ²; LUZ, CAMILA GOMES DA ³; MONTEIRO, PATRICK ALENCAR ⁴

RESUMO

A fécula de tapioca é o amido obtido do processo de extração aquosa da massa ralada de mandioca a partir de lavagem, descascamento, moagem, extração com água, separação das fibras e do material solúvel e secagem. Devido a suas características sensoriais neutras é extremamente utilizada no preparo de formulações consumidas em refeições, conquistando a simpatia dos consumidores na região Norte do Brasil. Diante disso, este trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade de vinte amostras de fécula de mandioca (goma de tapioca, como é popularmente conhecida) comercializada na feira do Ver-o-Peso, situada da cidade de Belém do Pará. As análises físico-químicas foram realizadas de acordo com as metodologias descritas por AOAC (2011), IAL (2005), MAPA (2005). Todas as amostras analisadas apresentaram umidade acima do permitido pela legislação (<14%), as quais obtiveram valores entre 53,83% e 57,49%. Para análise de resíduos por incineração – cinzas, todas as amostras encontraram-se com valores de acordo com os padrões exigidos no Brasil ($\leq 0,20$ g/100 g). Para a análise de pH, 60% das amostras de fécula de mandioca apresentaram resultados que se diferenciam das literaturas pesquisadas. Na análise de fator ácido, todas as amostras encontraram-se dentro do padrão exigido pela legislação, sendo classificadas assim, como féculas do tipo 1. Este estudo concluiu que maiores cuidados devem ser tomados em relação a colheita, transporte, armazenamento e manipulação dos subprodutos da mandioca, principalmente a fécula, com melhorias no que concerne as Boas Práticas.

PALAVRAS-CHAVE: Produto amiláceo, Fécula, Mandioca.

¹ UEPA- UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ, silvarodrigo640@gmail.com

² UEPA- UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ, biancanogueira206@gmail.com

³ UEPA- UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ, bialuz1@hotmail.com

⁴ UEPA- UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ, alencar.2701@gmail.com