

Engenharia de Alimentos

Determinação do extrato etéreo de mandiocas de mesa in natura e após a fritura

Gabriel Romão de Oliveira - 7º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/CNPq

Adriana Furtado de Alvarenga - 8º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/CNPq

Joelma Pereira - Orientador DCA, UFLA - Orientador(a)

Resumo

O Brasil é um dos maiores produtores de mandioca do mundo. As raízes de mandioca caracterizam-se por serem ricas em amido, com grande importância econômica, sendo utilizada na alimentação humana (frita, cozida, purês, sopas, farinhas e outros) e animal, como matéria-prima para diversos produtos, assim como em outros segmentos das industriais (química, têxtil etc.), contribuindo para a geração de emprego e renda (MARQUES, 2000; DÓSEA, 2010). Tendo isso em vista, o objetivo desse trabalho foi comparar os teores de extrato etéreo da mandioca in natura e após a fritura de 11 variedades de mandioca de mesa. Para a determinação do teor de extrato etéreo, foi utilizado o método do Soxhlet. A análise foi realizada em triplicata e os dados obtidos foram avaliados através da análise de variância e teste de Tukey a 5% de probabilidade, com auxílio do programa Sisvar. In natura as variedades Espírito Santo e IAC 576 foram as que apresentaram um maior teor de extrato etéreo, ambas com 0,56% e a que apresentou menor teor foi a Sérgio com 0,21%. A variedade IPR Upira foi a que apresentou um maior teor de extrato etéreo (12,5%) e que apresentou o menor teor foi a Sérgio (3,62%), após a fritura. In natura as variedades não apresentaram diferença significativa. Já após a fritura, estatisticamente as variedades Sérgio, BRS 399, BRS 366, Agostinha, IAC, Stephan, Goiana, Pioneira, Espírito Santo e Darwin não apresentaram diferença significativa. Já a IPR Upira se diferenciou das demais variedades com exceção da Darwin. Portanto, é possível concluir que a variedade Darwin e IPR Upira são as que mais absorvem óleo durante o processo de fritura e que a Sérgio é a que menos absorve

Palavras-Chave: Mandioca de mesa, extrato etéreo, fritura.

Instituição de Fomento: UFLA, FAPEMIG, CNPq, CAPES

Link do pitch: <https://www.youtube.com/watch?v=zC66JnlahCg>