

## CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE MANDIOCA

*Antonia da Silva Mesquita<sup>1</sup>; Alexandra Paxia Pereira<sup>2</sup>, Tassiane dos Santos Ferrão<sup>3</sup>, Ícaro Pereira Silva<sup>4</sup>*

**Resumo:** A mandioca *Manihot esculenta* é originária do Brasil que é um dos principais produtores, apenas superado em produção e consumo pela Nigéria. O sul do estado de Roraima é grande produtor de alimentos, sendo destes a mandioca uma cultura muito presente nas comunidades agrícolas, entretanto é necessário agregar valor a este produto, pois o baixo custo de venda e a grande quantidade de oferta, faz com que a cultura não seja valorizada e por vezes gera prejuízos ao produtor. Nesse contexto é interessante buscar alternativas de processamento de baixo custo para esse vegetal, pois assim garantirá ao agricultor familiar a possibilidade de incrementar sua renda, incentivando a investir cada vez mais na cultura e em novos produtos de qualidade. Diante do exposto objetivou-se com o trabalho determinar características físicas e físico-químicas, da mandioca visando padronizar a matéria prima para se obter produtos de qualidade. Para ser realizada as análises de pH, Sólidos Solúveis (SS) e Acidez Total (AT), primeiramente foi efetuada a seleção, higienização e descascamento da mandioca, após o descasque das mandiocas foi aplicado os tratamentos T1 mandioca branqueada inteira e fatiada posteriormente; T2 mandioca fatiada e branqueada posteriormente e T3 mandioca *in natura*. Em seguida foram preparadas três amostras de cada tratamento, utilizando um mixer para triturar as amostras, que foram divididas de acordo com o tratamento aplicado e analisadas em triplicata. Os resultados das análises mostram os valores médios de cada tratamento. Para o pH os resultados foram T1 6,6; T2 7,0; e T3 7,14;. Para AT, foram encontrados os seguintes valores T1 0,93%; T2 0,72% e T3 0,60%. Já o ST apresentou T1 0,26° Brix; T2 0,16° Brix e T3 0,23° Brix. A partir da análise dos resultados pode-se verificar que existe uma pequena flutuação nos valores médios dos atributos avaliados, sendo portanto necessário a complementação das análises e a realização dos testes estatísticos para poder verificar se há diferença ou não entre os tratamentos.

**Palavras-chave:** Agroindústria, Macaxeira, Qualidade, Snacks.

**Apoio financeiro:** PIBICT/IFRR

<sup>1</sup> Bolsista do PIBICT - IFRR/Campus Novo Paraíso.

<sup>2</sup> Discente do IFRR/Campus Novo Paraíso.

<sup>3</sup> Professor do IFRR/Campus Novo Paraíso.

<sup>4</sup> Professor do IFRR/Campus Novo Paraíso. E-mail: icaro.silva@ifrr.edu.br