



**VI FÓRUM DE
INTEGRAÇÃO**
AMAJARI - RORAIMA - 2017

**EMPREENDEDORISMO E
DESENVOLVIMENTO
REGIONAL SUSTENTÁVEL**



Categoria: INOVA

Área de conhecimento: Ciências Agrárias

DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE SNACKS DE MANDIOCA

Ícaro Pereira Silva¹

Tassiane dos Santos Ferrão²

Bruno Neves Aguiar³

Os *snacks* são comumente obtidos a partir do trigo, milho ou batata. No Brasil são popularmente conhecidos como aperitivos, petiscos ou salgadinhos. Devido à grande produção de alimentos no sul do estado de Roraima, sendo destes a mandioca uma cultura muito presente nas comunidades agrícolas, faz-se 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. Diante disso objetiva-se elaborar aperitivo de *snack* frito a partir de mandioca e realizar testes sensoriais. Para obtenção dos *snacks* serão testados três métodos, visando identificar o de maior aceitação e intenção de compra, dentre os potenciais consumidores. No método 1 as mandiocas previamente higienizadas e descascadas, são fatiadas em aparelho fatiador em seguida serão fritas por 5 minutos em óleo de soja e colocadas em repouso em papel toalha para remoção do excesso de óleo. No método 2 as mandiocas já higienizadas e descascadas serão fatiadas e realizado o branqueamento. Posteriormente serão fritas por 5 minutos em óleo de soja e colocadas em repouso em papel toalha para remoção do excesso de óleo. No método 3 a partir das mandiocas previamente higienizadas, será realizado o branqueamento e posteriormente o fatiamento da mandioca, para então serem fritas por 5 minutos em óleo de soja e colocadas em repouso em papel toalha para remoção do excesso de óleo. Espera-se, desenvolver um produto a base de mandioca que ofereça bons atributos sensoriais, além de um incremento na renda do pequeno agricultor, bem como o motivar e incentivar os discentes sobre a importância do uso das tecnologias aprendidas durante o curso, evidenciando sua importância e o retorno para a população. A obtenção dos *snacks* de qualidade e com boa aceitação, beneficiará os produtores além de incrementar sua renda, agregando valor ao produto.

Palavras-chave: Chips, Crocante, Macaxeira.

Apoio financeiro: INOVA/IFRR.

¹Professor do IFRR/Campus Novo Paraíso, ²Professora do IFRR/Campus Novo Paraíso, ³Discente do Curso Técnico em Agroindústria do IFRR/Campus Novo Paraíso.

Autor correspondente: icaro.silva@ifrr.edu.br