

# PERFIL FÍSICO-QUÍMICO E MICROBIOLÓGICO DE MANDIOCA MINIMAMENTE PROCESSADA

Felipe Gomes Frederico da Silveira<sup>1</sup>

Luciana Alves de Oliveira<sup>2</sup>

Eliseth de Souza Viana<sup>3</sup>

Jaeveson da Silva<sup>3</sup>

Tatiane da Silva Amorim<sup>4</sup>

A conservação pós-colheita das raízes de mandioca tem sido uma preocupação das indústrias e produtores, devido ao curto tempo de estocagem e a alta perecibilidade das raízes. A produção de mandioca minimamente processada (MMP) tem sido proposta como alternativa para ampliar o período de oferta da raiz e disponibilizar um alimento mais prático para ser utilizado. O presente trabalho objetivou avaliar os parâmetros físico-químicos e microbiológicos das raízes de MMP armazenadas sob refrigeração a 5°C. As raízes da variedade Dourada foram colhidas na Fazenda Gurgel em Conceição do Almeida, Bahia, no dia 31/10/2007. Após a colheita, foram selecionadas, lavadas, descascadas, cortadas e submetidas aos seguintes tratamentos: 1) sanitização e ausência de vácuo; 2) sanitização e vácuo; 3) branqueamento e ausência de vácuo; 4) branqueamento e vácuo; 5) ácido cítrico e vácuo. A cada sete dias, durante um período de cinco semanas, avaliaram-se a aparência, a acidez, o teor de vitamina C, a umidade, o teor de sólidos solúveis totais (SST), o pH, o *ratio*, a população de bolores e leveduras e a de bactérias psicrotróficas. Decorridos 36 dias, verificou-se que a acidez, o pH e o teor de SST apresentaram pequenas variações. Porém, no tratamento 5 a acidez foi ligeiramente superior devido à imersão do produto em solução ácida. O teor de SST nos tratamentos 3 e 4 foi inferior aos demais, devido ao processo de branqueamento a que foram submetidos. Não houve detecção de bolores e leveduras em todos os tratamentos durante a estocagem do produto. Embora a aparência observada em todos os tratamentos tenha sido desejável até o 35º dia de estocagem, a população de bactérias psicrotróficas foi superior a 10<sup>6</sup> UFC/g nos tratamentos 1, 3 e 4. Os resultados obtidos indicaram que os tratamentos 2 e 5 conferiram maior vida-de-prateleira ao produto.

**Palavras chave** – Mandioca, processamento mínimo, análise físico-química

---

<sup>1</sup>Estudante de graduação do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas da UFRB. Estagiário da Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical. Bolsista PIBIC/CNPq.

<sup>2</sup> Pesquisadora da Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical. Orientadora.

<sup>3</sup> Pesquisadora da Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical.

<sup>4</sup> Assistente A da Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical.