**CARACTERIZAÇÃO FÍSICO QUÍMICA DE TRÊS VARIEDADES DE MANDIOCA MINIMAMENTE PROCESSADAS**

Victória Carolline do Moraes Gatti1; Henrique da Silva Barata 2; Regiane da Conceição Vieira3; Maria Rebeca Araújo Castro4; Priscilla Andrade Silva5.

1. PIVIC, Graduando em Agronomia, Universidade Federal Rural da Amazônia, Belém/ICA, e-mail: [victoriagatti.agro@gmail.com](mailto:victoriagatti.agro@gmail.com); 2. PIBIC, Graduando em Agronomia, Universidade Federal da Amazônia, Belém/ICA, e-mail: [henriquebarata2000@gmail.com](mailto:henriquebarata2000@gmail.com); 3. PIVIC, Graduando em Agronomia, Universidade Federal Rural da Amazônia, Belém/ICA, e-mail: regiane.vieira.c11@gmail.com 4. PIVIC, Graduando em Agronomia, Universidade Federal da Amazônia, Belém/ICA, e-mail: [mariarebeca323@gmail.com](mailto:mariarebeca323@gmail.com); 5. Orientador, ISPA/Parauapebas, Universidade Federal Rural da Amazônia, e-mail: [priscilla.andrade@ufra.edu.br](mailto:priscilla.andrade@ufra.edu.br).

**RESUMO:**

No Brasil, a mandioca possui importância socioeconômica bem definida pois a grande quantidade de amido das suas raízes garante a segurança alimentar das famílias de baixo poder aquisitivo, devido sua versatilidade de uso, além de proporcionar renda aos pequenos agricultores que abastecem o mercado local de sua região. O processamento mínimo tornou-se grande alternativa para o consumo de produtos frescos, devido a praticidade, elevada conveniência e principalmente isentas de contaminação microbiológica. Dentre o objetivo de resolver os problemas pós colheita, como também, fazer com que o produtor consiga oferecer um produto de maior qualidade e com um preço melhor, por consequência, acredita-se que a elaboração de mandioca minimamente processada, é uma alternativa viável para incrementar a participação das raízes no mercado consumidor, bem como proporcionar aos consumidores um produto com qualidade, praticidade, economia e valor nutricional. Além disso, proporciona aos pequenos agricultores uma possibilidade de agregar valor ao produto vendido e aumentar a renda familiar. As raízes selecionadas foram lavadas com água corrente e utilizou-se uma escova para remoção das sujidades (partículas de solo), e posteriormente sanitizadas por imersão em solução com hipoclorito de sódio (NaClO) de 200 ppm diluído em água durante 20 minutos. Após o corte das pontas, as raízes foram cortadas em pedaços de 10 cm. Após o corte, foram lavadas em água fria a 5ºC por 10 minutos, e posteriormente imersas em água clorada com 150 ppm de cloro ativo por 10 minutos, e para finalizar, as raízes foram imersas em água clorada a 50 ppm de cloro ativo por mais 10 minutos. Para o cozimento das raízes, foram adicionados 2% de sal (NaCl) na água de cocção. O tempo de cocção para todas as raízes foi de 5 minutos, ao termino do tempo estabelecido, os pedaços de 10 cm foram imersos em água fria a 3ºC por 5 minutos. Em seguida foram embaladas em sacos de polietileno e congeladas. Foram realizadas analises físico-químicas da matéria prima e das mandiocas minimamente processada das variedades Jaibara, Cacau e Jurará. As análises foram realizadas em triplicatas para pH, ATT, Umidade e Lipídios. A variedade Jaibara apresentou média de pH superior a variedade Cacau e a variedade Jurará (7,56, 7,47 e 5,43), respectivamente. A acidez total títulável (ATT) nas variedades, apesentaram valores médios entre 0,14g e 2,14g. A umidade verificada na variedade de Cacau foi de 57,97 g/100g. Para a variedade Jaibara 57,10 g/100g e Jurará 52,83 g/100g. Avaliar os teores de umidade é importante para a determinação do índice de crescimento microbiano. Os teores médios de lipídios encontrados foi de 0,25g, 0,28g, 0,32g para as variedades de cacau, Jaibara e Jurará respectivamente. O processamento mínimo aplicado nas diferentes variedades de mandioca produzidas no Sudeste do Pará, apresentou propriedades químicas próximas da literatura, apresentando-as com boa qualidade nutricional.

**PALAVRAS-CHAVE:** mandioca, análise, físico-química.

Link do vídeo: https://youtu.be/KvRGyTCnFjg