

VIDA DE PRATELEIRA DE CHIPS DE MANDIOQUINHA SALSA COM APLICAÇÃO DE COBERTURA COMESTÍVEL

Renan Primo*, Viviane S. Silva, Farayde M. Fakhouri, Rafael A. de Oliveira.

Resumo

O objetivo deste trabalho foi produzir chips de mandioquinha salsa com e sem revestimento de amido de mandioquinha salsa, armazenados com e sem embalagem plástica, para determinar a vida de prateleira em temperatura ambiente. Os chips de mandioquinha salsa com cobertura comestível melhoraram a textura e intensificaram a cor do produto do produto desenvolvido.

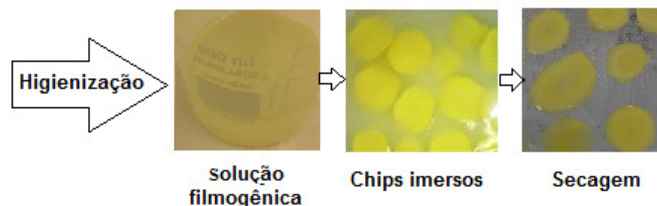
Palavras-chave: amido, armazenamento, análises físico-químicas.

Introdução

A mandioquinha salsa é rica em carboidratos, vitaminas (A e C) e ferro. (HENZ e REIFSCHEIDER, 2005). A produção dos *chips* é um incentivo para o plantio dessa raiz, pois o processo de fabricação é simples, de baixo custo e com mercado amplo (ROGÉRIO e LEONEL, 2004). Considerada um produto altamente perecível, com durabilidade entre 2 e 3 dias (HENZ, 2001). O uso de revestimentos comestíveis é uma alternativa para o aumento da vida de prateleira e vem se tornando tópico de grande interesse (MCHUGH *et al.*, 1996). Sendo assim, o objetivo deste trabalho foi produzir *chips* de mandioquinha salsa com e sem revestimento de amido de mandioquinha salsa, armazenados com e sem embalagem plástica, e determinar o tempo de prateleira.

Metodologia

Preparação das amostras:



Foram realizados dois tratamentos: sem (controle) e com cobertura comestível de amido de mandioquinha salsa. Estas amostras foram acondicionadas ou não, em embalagens de polipropileno; e armazenados em temperatura ambiente controlada (25°). Os parâmetros analisados foram: teor de água, cor e textura.

Resultados e Discussão

O revestimento dos *chips* de mandioquinha salsa promoveu intensificação da cor quando comparados aos *chips* sem revestimento (Figura 1).

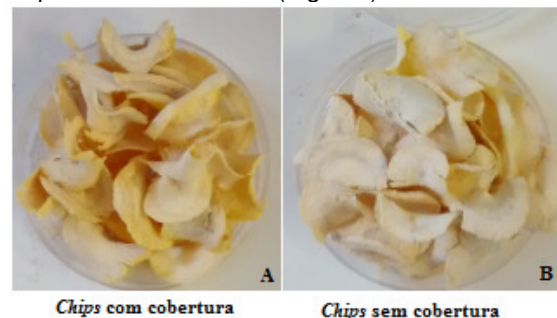


Figura 1. *Chips* de mandioquinha salsa com e sem cobertura.

Quando comparados os dados de textura dos *chips* com cobertura e sem cobertura, no primeiro foi necessário aplicar uma força maior para quebra (Tabela 1), indicando provavelmente uma maior crocância do produto final nesta condição.

Tabela 1. *Chips* de mandioquinha salsa sem cobertura e armazenada com embalagem armazenada a 25 °C.

Dias	Teor de água (b.u.%)		Textura (N)	
	Chips Sem cobertura	Chips Com cobertura	Chips Sem cobertura	Chips Com cobertura
0	12,96±0,14 ^a	12,96±0,1 ^a	5,24±0,7 ^a	7,22±0,4 ^a
4	11,01±0,02 ^c	11,47±0,1 ^a	5,10±0,5 ^a	7,43±0,6 ^a
8	11,79±0,01 ^c	11,90±0,1 ^a	4,29±0,4 ^a	6,40±0,9 ^a
12	11,34±0,03 ^c	11,79±0,1 ^a	4,34±0,8 ^a	6,20±0,6 ^a
16	12,29±0,15 ^b	12,30±0,1 ^a	5,23±0,7 ^a	6,14±0,9 ^a

Conclusões

Os *chips* de mandioquinha salsa com cobertura comestível tiveram suas características preservadas, quando comparados aos *chips* sem revestimento. Conclui-se que revestimentos comestíveis a base de amido de mandioquinha salsa podem preservar a qualidade dos *chips* de mandioquinha salsa, sendo potencializada com armazenamento em embalagem plástica.

Referências Bibliográficas

- HENZ, G.P.; REIFSCHEIDER, F.J.B. Formas de apresentação e embalagens de mandioquinha-salsa no varejo brasileiro. Horticultura Brasileira, Brasília, v.23, n.1, p.61-67, 2005.
- HENZ, G.P. Perdas pós-colheita e métodos de manejo da podridão-mole causada por *Erwinia chrysanthemi* em mandioquinha-salsa (*Arracacia xanthorrhiza* Bancroft). 2001. 256 f. (Tese doutorado) – UnB, Brasília.
- MCHUGH, T.H., HUXSOLL, C.C. & KROCHTA, J.M. Permeability Properties of Fruit Puree Edible Films. Journal of Food Science, 61 (1):88-91, 1996.
- ROGÉRIO, W.F; LEONEL, M. Efeitos da espessura das fatias e pré cozimento na qualidade de salgadinhos fritos (*chips*) de tuberosas tropicais. Alimentos e Nutrição, Araraquara, v. 15, n.2, p.131-137, 2004.

Agradecimentos

