
Caracterização da Cor de Farinhas de Mandioca (Manihot Esculenta Crantz), Grupo-D'Água Durante Armazenamento

Gilson Chagas Junior (I), Marília Cavalcante (II), Samuel Pinto (III), Ana Carla Pelais (IV)

(I) UFPA - Universidade Federal do Pará (Cidade Universitária José da Silveira Neto, campus Guamá.), (II) IFAP - Instituto Federal do Amapá (Macapá, Amapá, Brasil), (III) FCAT - Faculdade de Castanhal (Castanhal, Pará, Brasil), (IV) UNAMA - UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA (Curso de Nutrição, Campus Alcindo Cabela, Bloco F, 1º Andar)

Resumo

Introdução: Tendo um dos papéis mais importantes dentro dos aspectos econômicos no cenário nacional, a farinha de mandioca, é uma das principais fontes de carboidratos para uma significativa parcela da população de baixa renda. **Objetivo:** Verificar a influência do armazenamento na coloração de farinhas de mandioca comercializadas na cidade de Belém do Pará. **Material e Métodos:** Foi adquirida farinha de mandioca do grupo-d'água, tipo 1, comercializada em feira-livre e em um supermercado de grande porte de Belém do Pará. O estudo foi realizado por dois meses no Laboratório de Fermentação da Universidade Federal do Pará com aplicação do método da American Association of Cereal Chemists (AACC) nº 14-22.01 utilizando colorímetro da marca Minolta®, modelo CR-310. O resultado foi expresso no sistema Cielab. Para verificar a influência do tempo, foi aplicado o teste de regressão linear simples com auxílio do software BioEstat 5.0. **Resultados e Discussão:** Não houve influência significativa ($p > 0,05$) para a análise de luminosidade durante os tempos de armazenamento na farinha proveniente de feira e de supermercado. Pelos resultados apresentados, houve influência significativa pelo tempo de armazenamento na análise da coordenada a da farinha de mandioca proveniente de supermercado ($p < 0,05$). **Conclusão:** As farinhas de feira e supermercado se mostraram estáveis durante todo o período de armazenamento, sendo caracterizadas como de coloração

Referência:

Gilson Chagas Junior, Marília Cavalcante, Samuel Pinto, Ana Carla Pelais. Caracterização da Cor de Farinhas de Mandioca (Manihot Esculenta Crantz), Grupo-D'Água Durante Armazenamento. In: **Anais do 12º Congresso Latinoamericano de Microbiologia e Higiene de Alimentos - MICROAL 2014** [= Blucher Food Science Proceedings, num.1, vol.1]. São Paulo: Editora Blucher, 2014.

DOI 10.5151/foodsci-microal-040

amarela.

Palavras-Chave: manihot, farinha de mandioca, análise de cor

Agência de Fomento: