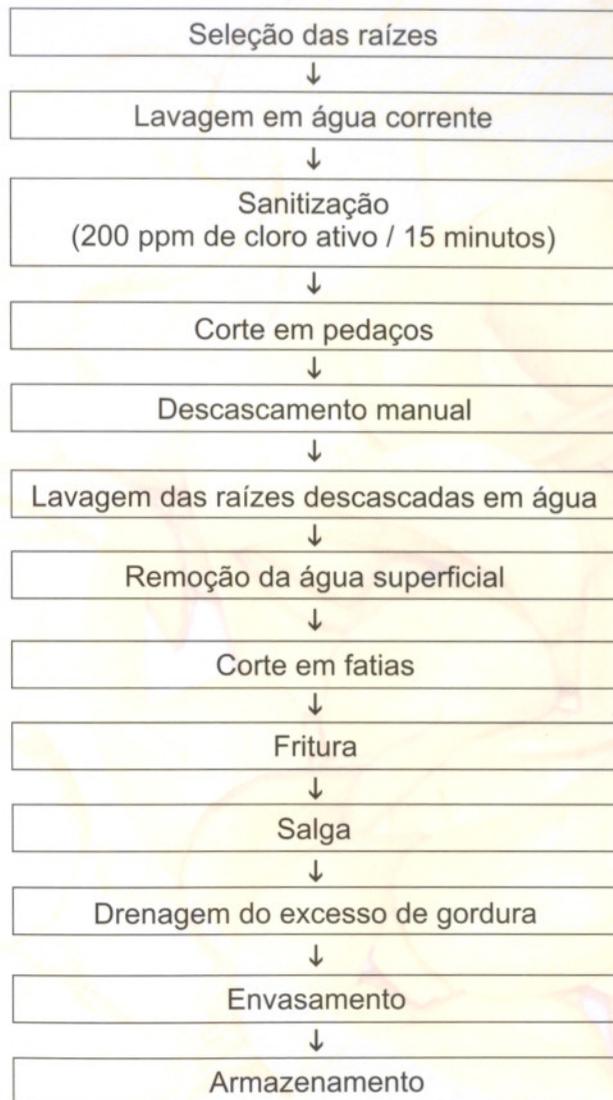


## Etapas do Processamento



Rua Embrapa - s/n, C.P. 007, 44380-000, Cruz das Almas, BA  
Telefone: (75) 3312-8000 - Fax: (75) 3312-8097  
sac@cnpmf.embrapa.br - www.cnpmf.embrapa.br

**Embrapa**

Ministério da  
Agricultura, Pecuária  
e Abastecimento



Abril/2010 - 2000 exemplares

SIDE 2010

IN 26711  
F00160

# Chips de mandioca



**Embrapa**

*Mandioca e Fruticultura Tropical*

# Chips de mandioca



Luciana Alves de Oliveira<sup>1</sup>  
Rossana Catie Bueno de Godoy<sup>2</sup>

A mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) é a base energética da alimentação em vários países tropicais e desempenha um importante papel no âmbito da agricultura familiar, principalmente no Nordeste. Contudo, um dos maiores obstáculos para a maior utilização da mandioca é a sua alta perecibilidade, pois quando armazenada em condições ambientais, possui vida útil muito restrita. Estima-se que 23% da produção de raízes de mandioca são perdidas após a colheita no Brasil, devido ao desconhecimento de técnicas adequadas de processamento e armazenamento. Dessa forma, o desenvolvimento de novas tecnologias de processamento dessas raízes, pode proporcionar a oferta de produtos de maior valor agregado, pouco perecíveis e de grande aceitação pelo mercado consumidor, a exemplo dos chips de mandioca.

## Etapas de Preparo



1 - Utilizar raízes sadias de mandioca colhidas no dia do processamento ou no dia anterior. Quando colhidas anteriormente, armazená-las a noite em tanques com água clorada (1 colher de chá de solução comercial de hipoclorito de sódio a 2% para 10 litros de solução). O armazenamento em água facilita o descascamento no dia seguinte.

2 - As raízes colhidas no mesmo dia devem ser imersas em tanques contendo água limpa e tratada. Em seguida, lavar e escovar as raízes para remoção de matéria orgânica e impurezas provenientes do campo.

3 - Sanitizar as raízes com casca, utilizando solução de hipoclorito de sódio contendo 200 ppm de cloro ativo por 15 minutos. Para preparar 10 litros de solução, adicionar 100 mL (20 colheres de chá) de hipoclorito de sódio comercial a 2% (água sanitária, com registro no ministério da saúde).

4 - Antes do descascamento, descartar as pontas das raízes e cortar a parte mediana em cilindros, com o uso de faca de aço inoxidável, para facilitar a remoção da entrecasca.

5 - Após o descascamento, mergulhar os cilindros em água tratada para remoção das cascas aderidas. Em seguida, drenar a água superficial mediante o uso de peneiras.

6 - Realizar o corte das fatias de mandioca com aproximadamente 0,6 mm de espessura utilizando fatiador de frios. Fatias finas tendem a promover um produto final mais crocante.

7 - Fritar as fatias em óleo vegetal (150°C a 160°C). A qualidade do óleo utilizado na fritura influenciará na qualidade do produto e no seu tempo de armazenamento. No mercado existe o kit monitor de óleos.

8 - Realizar a salga do produto com 1% de cloreto de sódio (NaCl), podendo nessa etapa adicionar outros condimentos e aromatizantes.

9 - Drenar o excesso de óleo em papel absorvente ou em uma centrífuga de cesta.

10 - Envasar em embalagem de polipropileno com barreira de alumínio associada à injeção de nitrogênio. O envasamento em embalagem com barreira de alumínio e atmosfera modificada retarda a rancificação do produto e permite um período maior de armazenamento. Se o produto for embalado em sacos de polietileno e armazenado ao abrigo da luz, deverá ser consumido em 10 dias.

11 - Rotular o produto.

<sup>1</sup>Pesquisadora da Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical, Cruz das Almas, BA, luciana@cnpmf.embrapa.br

<sup>2</sup>Pesquisadora da Embrapa Florestas, Colombo, PR, catie@cnpf.embrapa.br