

AVALIAÇÃO DA ACEITAÇÃO DE “CHIPS” DE MANDIOCA SUBMETIDOS A DIFERENTES PRÉ-TRATAMENTOS

CARVALHO, A.V. (1); SECCADIO, L. L. (2); SANTOS, N. S. (3); CAMPOS, E. F. A. (3); ASSIS, G.T. (3)

- (1) Embrapa Amazônia Oriental, Laboratório de Agroindústria, Trav. Dr. Enéas Pinheiro s/n, CEP: 66095-100, - Belém, PA. E-mail: anavania@cpatu.embrapa.br
- (2) Universidade Federal do Pará, Belém – PA.
- (3) Universidade do Estado do Pará – CCNT, Belém - PA.

Este trabalho teve como objetivo avaliar a aceitação sensorial de “chips” de mandioca da variedade Santa Luzia do Pará, submetidos à pré-tratamentos de lavagem, cozimento e secagem parcial. Para obtenção do “chips” de mandioca as raízes foram lavadas, descascadas e fatiadas mecanicamente. A partir desta etapa foram aplicados quatro diferentes pré-tratamentos: 1) fatias fritas diretamente após o fatiamento; 2) fatias lavadas, cozidas em água em ebulição por um minuto e em seguida secas em estufa a 50°C por 10 minutos; 3) fatias lavadas, cozidas em água em ebulição por 1 minuto e em seguida secas em estufa a 50°C por 5 minutos e 4) fatias lavadas, cozidas em água em ebulição por 1 minuto e em seguida secas em papel absorvente. A seguir as amostras foram fritas em óleo de soja em temperatura entre 160 e 180°C durante cerca de 70 segundos. Após a fritura drenou-se o excesso de óleo dos “chips” em papel absorvente e adicionou-se 1,5% de sal, sendo os mesmos mantidos em embalagem flexível laminada em temperatura ambiente, até o momento das análises sensoriais. Realizou-se teste de aceitação e intenção de compra dos “chips” de mandioca, avaliando-se os atributos aparência, textura, sabor e impressão global. De maneira geral, os “chips” não submetidos a nenhum pré-tratamento antes da fritura e aqueles submetidos à lavagem, cozimento em água em ebulição e secagem em estufa por 5 minutos foram os que receberam as maiores médias de aceitação para todos os atributos estudados, com notas correspondendo às categorias “gostei moderadamente” e “gostei muito”. Para o teste de intenção de compra, observou-se 92,5% dos provadores relatando que possivelmente ou certamente comprariam o “chips” de mandioca não submetido a nenhum pré-tratamento se o encontrassem a venda. A variedade de mandioca Santa Luzia do Pará é indicada para fabricação de “chips”, não necessitando de nenhum pré-tratamento antes da fritura.

Palavras-chave: *Manihot esculenta*, processamento, avaliação sensorial.