

## MATÉRIA SECA EM CULTIVARES DE BATATA PRODUZIDAS NO SISTEMA CONVENCIONAL NAS SAFRAS DE INVERNO E VERÃO

FERRI, N.M.L.<sup>1</sup>; KROLOW, A.C.R.<sup>1</sup>; PEREIRA, A. S.<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Embrapa Clima Temperado  
e-mail: nubia.ferri@cpact.embrapa.br

Batatas diferenciam-se enormemente quanto a sua aparência, cor da polpa, textura, sabor e características físicas e químicas. A classificação da batata em relação à sua aptidão de uso no consumo (fritura, cozimento ou massa) é dependente dos atributos físico-químicos dos tubérculos e os principais fatores condicionantes da qualidade para processamento são o conteúdo de açúcares redutores e o teor de matéria seca (MS). Para assegurar a confiabilidade dos resultados, o Laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Embrapa Clima Temperado participa de programas interlaboratoriais, obtendo desempenho satisfatório e certificado de proficiência no EPLNA da Embrapa Pecuária Sudeste, que utiliza métodos de checagem e verificação de precisão, além de materiais de referência. O objetivo deste trabalho foi avaliar o teor de matéria seca em tubérculos de batata produzidos no sistema convencional em safras de verão e inverno, com as cultivares Atlantic e Asterix. O teor de MS é classificado em três categorias: alto (>20,0 %), intermediário (entre 18,0 e 19,9 %), e baixo (<17,9 %), obtido através da secagem de 5 g de pequenos cubos, cortados a partir de finas fatias centrais de cinco tubérculos, analisados em estufa a vácuo com temperatura de 70 °C e 27 pol de vácuo por 6 horas e pesados. Os valores médios de MS verificados no presente trabalho enquadram-se como alto, para ambas cultivares e também para os dois períodos de safras. Foi verificado que os teores de MS da Cultivar Asterix variaram de 19,64 % a 22,52 % no verão e de 19,90 % a 22,23 % no inverno. A cultivar Atlantic apresentou teores de MS de 21,11 % a 23,86 % no verão e na safra de inverno os valores oscilaram entre 22,15 % a 23,79 %. Os resultados indicam que esses tubérculos apresentam alto rendimento e qualidade para fritura, uma vez que para essa aptidão os índices devem ser superiores a 20%.