

CAROTENOIDES EM PRODUTOS DE MANDIOCA

Luciana Alves de Oliveira⁽¹⁾

⁽¹⁾Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical, Cruz das Almas, BA, luciana@cnpmf.embrapa.br

A estrutura altamente insaturada dos carotenoides, responsável pelas suas propriedades, torna-os susceptíveis à degradação durante o processamento. Em alimentos processados o teor dos carotenoides depende do tipo e das condições do processamento e da estocagem. A retenção de carotenoides totais ou do β -caroteno em raízes de mandioca tem sido relatada para diferentes produtos. Em um dos estudos, a farinha de raspa seca ao forno e seca a sombra e a mandioca cozida apresentaram os maiores níveis de retenção (71,9; 59,2 e 55,7%, respectivamente) e o gari o menor (em torno de 34,1%). Elevada retenção também foi observada quando as raízes secas foram mantidas como lascas em vez de ser triturada como farinha. Avaliando a retenção dos produtos com o armazenamento, as perdas foram maiores durante as duas primeiras semanas e menores durante as duas semanas subsequentes. Em outro estudo a retenção do carotenoide total foi avaliada para quatro diferentes variedades, sendo observada maior retenção em mandioca cozida a 100 °C por 30 minutos (72 a 96%), para a mandioca chips e a farinha de mandioca a retenção foi menor (26 a 43% e 50 a 59%, respectivamente), provavelmente devido a alta temperatura utilizada. Entretanto, o chips de mandioca apresentou boa estabilidade durante as duas semanas de armazenamento, enquanto a farinha tradicional menor. Para a farinha d'água, a retenção de carotenoides totais foi de aproximadamente 75 a 90% e apresentou menor perda durante a estocagem. A farinha de raspa seca na estufa (69 a 92%) e ao sol (54 a 69%) apresentou retenção intermediária. A retenção do β -caroteno durante o cozimento, fritura e secagem foi avaliada utilizando mandioca. A retenção do β -caroteno variou de 79% a 82% na mandioca cozida e de 54% a 56% para as fritas. A retenção das amostras fritas foi menor do que nas amostras cozidas devido à temperatura mais alta utilizada nessa forma de preparo.