

EMBRAPA

Do campo à mesa

A fécula de mandioca como componente do pão "brasileirinho"

Por: Valéria Saldanha Bezerra¹

A cultura da mandioca é tão antiga quanto a história do Brasil, ou até mais... já que um dos possíveis locais de origem da cultura seja o Brasil.

Quantas vezes já ouvimos que mandioca é cultura de pobre, e tecnicamente falando é classificada como "inelástica", ou seja quanto maior a renda da população, menor o consumo dos produtos e derivados da raiz. E atualmente vê-se nos jornais e na mídia a luta entre "mandioqueiros", ou aqueles

que estão envolvidos no cultivo, produção, transformação, comercialização, pesquisa, e os "moageiros", ou seja aqueles que moem e transformam o trigo. Tudo isto por causa do projeto de lei que obriga a adição de no mínimo 10% de fécula ou farinha de mandioca à formulação tradicional do pão francês, constituído atualmente de 100% de farinha de trigo. No estado do Mato Grosso do Sul, esta adição à formulação do pão já é lei, e alguns políticos querem abranger para todo o país.

Através de estudos por vários anos, pesquisadores na área de tecnologia de alimentos já detectaram que não há diferença na qualidade tecnológica e sensorial entre o pão francês com até 10% de fécula ou farinha crua de mandioca e o 100% de farinha de trigo, tendo como ingredientes farinha de trigo e fécula de boa qualidade. Na realidade, o que há é uma elevação da vida útil ou vida-de-prateleira do pão francês, durando até seis horas, pois como a fécula de mandioca não possui glúten, não há a formação de "buracos" na massa e esta se desidrata menos, "endurecendo" em um intervalo de tempo maior. Também é fato que o pão adicionado de derivados da mandioca tem o tempo de mistura reduzido, ou seja, fica pronto em menor tempo.

Mas não é somente uma lei de-

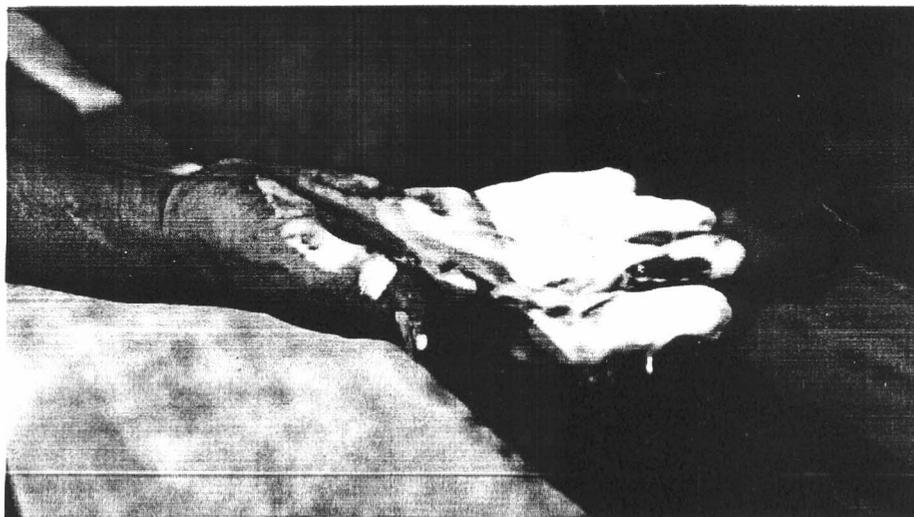




terminante é que vai fazer a mistura dar certo. Há ainda a necessidade de um estudo regionalizado tanto da qualidade da fécula e farinha produzidas pelas indústrias locais e do trigo utilizado pelas padarias, pois pode haver variações de composições, se houver diferentes qualidades nos ingredientes da fórmula. Assim como toda uma metodologia de adição e combinação destes ingredientes, que deve ser acompanhada e aprendida por aqueles que realmente lidam com a massa de pão diariamente. Os proprietários de padarias do sul do Brasil estão ávidos de informações sobre as novas fórmulas, e os pesquisadores aconselham que a adição seja feita de forma progressiva, iniciando com 5% por um ano e depois alcançando os 10%, e concomitantemente se familiarizando com as variações que podem ocorrer e o mercado se acostumar com a novidade.

Outra questão é a econômica, pois sabe-se que o preço da fécula representa metade do preço do trigo, não se considerando a possibilidade de adição da farinha de mandioca crua (sem ser torrada), cujo valor de produção é ainda mais reduzido.

Mas também devemos notar a capacidade de nossos agricultores de fornecerem a matéria prima, de for-



ma homogênea, constante e de qualidade. O aumento da demanda de fécula ou de farinha crua, sem haver o aumento da oferta da matéria-prima, ou seja da produção de mandioca e consequentemente da área plantada, levaria a um aquecimento do mercado de derivados e consequentemente a elevação do preço da farinha de mandioca, item obrigatório na dieta dos brasileiros, principalmente os de baixa renda, pela fonte de energia de preço reduzido.

Assim, a simples imposição de uma lei nacional, ampla, sem considerar as diferentes características regionais de produção e de capacida-

de agroindustrial, não levará à adoção da mesma e consequentemente ao incremento da produção local. O estudo da nova tecnologia deve levar em consideração todos os fatores locais e regionais, principalmente a capacidade produtiva e de infra-estrutura, para que uma idéia inovadora e comprovadamente positiva tanto para padeiros, comerciantes e principalmente os agricultores, não represente um entrave aos empresários do ramo e um risco ao mercado da farinha.

¹ Pesquisadora Embrapa Amapá
Foto: Valéria Saldanha Bezerra