



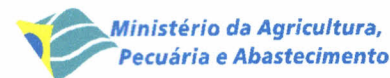
Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Centro de Pesquisa Agroflorestal do Amapá
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Rod. JK, Km 05, 68903-000, Macapá, AP
Telefone (96) 241-1551 Fax (96) 241-1480
www.cpaafap.embrapa.br

Serviço de Atendimento ao Cidadão
sac@cpafap.embrapa.br

Informação Técnica:
Valéria Saldanha Bezerra
Eng. Agr. M.Sc., Embrapa Amapá

Dezembro/2001
Tiragem: 100 exemplares

MINISTÉRIO
PECUÁRIA



Qualidade da Farinha de Mandioca - Materiais Desclassificantes e Impurezas

Foto: Edyr Marinho Batista



PONTO PRETO – resíduo triturado de casca e entrecasca da raiz ou partículas da farinha queimadas durante a secagem do produto.

Referência bibliográfica

BRASIL. Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária. Portaria n.554 de 30 ago.1995. Diário Oficial (da República Federativa do Brasil), Brasília, 01 set. 1995.

A farinha de mandioca no Amapá é produzida em casas de farinha rústicas, através de processos geralmente manuais. A farinha apresenta certas características de granulometria e composição que devem ser identificadas e quantificadas. O produtor deve ficar atento à qualidade de sua farinha, pois é fator preponderante para se obter um produto final de preço compensador, competitivo e de fácil comercialização. A qualificação da farinha de mandioca está diretamente ligada à ausência de características desclassificantes e à quantidade de impurezas encontradas na farinha (Brasil, 1995). Este trabalho apresenta as principais características desclassificantes da farinha e as principais impurezas encontradas.

Características desclassificantes

Mau aspecto de conservação verificado através da presença de mofo ou fermentação.

Cheiro e sabor não próprios à farinha e prejudiciais à saúde humana.

Presença de matérias estranhas à farinha como argila, areia, ferro residual, sujeira e outros.

Impurezas

São provenientes da própria raiz da mandioca e são identificadas como:



CASCA – película de cor castanha que envolve a entrecasca. Após o beneficiamento da farinha pode-se apresentar como ponto preto, pardo ou acinzentado.



CONGLOMERADO - aglutinação irregular, que não se desfaz quando comprimida manualmente, ocasionada pela gelatinização do amido quando submetido à temperatura acima de 70°C.



FIAPO – fio tênue, oriundo da nervura central da raiz de mandioca, podendo ter ramificações e provenientes por maceração e manuseio incorreto da massa de mandioca.

FIBRA OU CEPA – feixe lenhoso proveniente da inserção (ligação) entre a raiz e o caule da planta.



RASPA – pedaço ou fragmento da parte comestível da raiz de mandioca mal moída, seco e conservado ao natural.