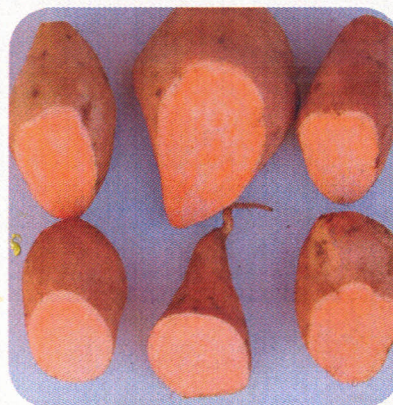


Equipe Técnica

João Bosco C. da Silva, Dsc.
Cristina M. Machado, Dsc.
José Luiz C. Viana, Dsc.

Brasília, Novembro 2007
Tiragem: 1000 exemplares
Criação: Carol Morais
Fotos: Carlos Solano

Farinha de Batata -doce



A farinha de batata-doce é elaborada a partir de raízes com alto teor de caroteno (pró-vitamina A). É uma fonte barata de alimento que pode ser obtida em todo o território brasileiro, especialmente na Região Nordeste, onde a cultura tem importância social e econômica. A Farinha de Batata-Doce pode substituir a farinha de trigo nos programas de merenda escolar, de apoio materno-infantil e com ações voltadas à segurança alimentar. Tecnologia de baixo custo e de pouco investimento, apropriada para agricultores de base familiar. Como é um produto isento de glúten, é também uma fonte de alimento para as pessoas portadoras da doença celíaca (alérgicas a glúten).

O processo de produção consiste nas seguintes etapas:

Descascamento

Remover a película e dos danos causados por insetos e doenças.

Picagem

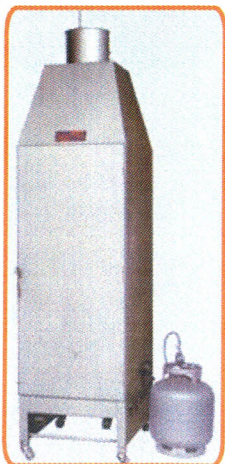


Picar as batatas em filetes ou raspas, para facilitar a secagem. Recomenda-se utilizar o processador de alimentos com o disco desfiador contendo dentes de 8 ou de 10 milímetros.



Secagem

Consiste em reduzir a umidade da raspa, que inicialmente é de 70%, para a umidade de 10 a 12%. A temperatura de secagem não deve ser superior a 65°C e as raspas não devem ser secas ao sol.



A luz, a temperatura elevada e o tempo prolongado de secagem favorecem a degradação do caroteno.

Como as secadoras com bandejas consomem muita energia. Estão sendo desenvolvidos outros modelos de secadores.

Moagem

Consiste na trituração das raspas secas, utilizando moinhos com peneira de furos de 200 micras (0,2 mm)



Embalagem



A farinha de batata-doce deve ser armazenada em embalagens impermeáveis à luz. Podendo ser utilizadas as embalagens plásticas multifolheadas, aluminizadas, de papelão e as metálicas.

Utilização

Várias receitas de bolo, biscoito, pão, rosquinhas e creme foram avaliadas substituindo a farinha de trigo pela farinha de batata-doce. Em algumas receitas foi possível substituir totalmente a farinha de trigo. A única limitação ocorre na formulação do pão francês que é limitada em 15%, devido à ausência de glúten na farinha de batata-doce.

