
***PRODUÇÃO DE
"CHIPS"
MANDIOQUINHA-
SALSA***



Embrapa

Hortaliças

A mandioquinha-salsa, também conhecida por batata-baroa ou batata-salsa, é produzida no Brasil, quase exclusivamente, para o consumo in natura, com exceção de pequena produção de purês desidratados, usados na fabricação de sopas instantâneas.

Com a finalidade de desenvolver alternativas de comercialização e prolongar a vida pós-colheita da mandioquinha-salsa, o Centro Nacional de Pesquisa de Hortaliças (CNPQ), da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), desenvolveu uma tecnologia para o processamento industrial da mandioquinha-salsa na forma de "chips", abaixo descrita.

ESCOLHA DA CULTIVAR — *Deve-se preferir as cultivares que apresentem menor teor de açúcares, como Amarela de Carandaí ou Amarela Comum, pois alto teor de açúcares, confere coloração escura ao produto.*

SELEÇÃO DE RAÍZES — *Utilizar somente raízes que apresentarem o formato e coloração típicos da cultivar e com diâmetro mínimo de 2,0cm, descartando aquelas deformadas e com danos de qualquer natureza, descoloridas ou manchadas.*

PRÉ-LIMPEZA — *Eliminar as impurezas grosseiras que estiverem aderidas às raízes, como torrões de solo.*

LAVAÇÃO DAS RAÍZES — Lavar as raízes com água limpa e de boa qualidade, para eliminação total das impurezas.

DESCASCAMENTO — Retirar a película externa por abrasão ou vapor. Se necessário, completar o trabalho manualmente.

SEGUNDA SELEÇÃO — Eliminar as raízes que apresentarem qualquer tipo de dano ou variação de cor.

FATIAMENTO — Fatiar as raízes transversalmente, com espessura de 0,8 a 1,6mm, utilizando um cortador do tipo rotatório, constituído de várias lâminas em prato circular.

LAVAÇÃO DAS FATIAS — Lavar as fatias para eliminar o amido da superfície de corte, por imersão em água corrente.

SECAGEM — Enxugar as fatias após a lavagem, para a remoção do excesso de umidade da sua superfície e assim reduzir o tempo de fritura. Esta secagem pode ser feita por ar quente ou centrifugação.

FRITURA — Deve ser feita em tempo máximo de 4 minutos. A temperatura ideal de fritura varia de 160 a 180°C. Durante a fritura, é recomendada a agitação, para evitar a aderência entre as fatias. Após atingir o ponto de crocância, retirar o material do recipiente de fritura, para escorrer o excesso de óleo do produto.

Utiliza-se, com maior freqüência, óleos de milho, algodão e amendoim, sendo mais recomendado, entretanto, o uso de gordura vegetal hidrogenada.

SALGA E ADITIVOS — *Preparar uma mistura de sal (cloreto de sódio) e anti-oxidante (glutamato monossódico) na proporção de 0,15 a 0,20% de anti-oxidante. Adicionar aos "chips", 1,5 a 2,0% da mistura.*

ACONDICIONAMENTO — *Depois de frios, os "chips" devem ser acondicionados em embalagens opacas e impermeáveis, para evitar a oxidação da gordura. Em caso de acondicionar em embalagem transparente, evitar a exposição do produto à luz solar direta.*

EMBALAGENS — *As embalagens podem ser sacos de plástico de diversas dimensões, variando em função do peso do conteúdo a ser comercializado. Sacos de plástico contendo pesos líquido de 50, 100 ou 150g são os mais indicados.*

ARMAZENAMENTO — *Em condições normais de ambiente, protegidos de temperaturas e umidade relativa muito altas, os "chips" da mandioquinha-salsa podem ser armazenados por 15 dias.*

Pesquisadores

Fausto Francisco dos Santos, Engº Agrº, Dr.

Albano Salustiano Pereira, Engº Alim. M.Sc.

FLUXOGRAMA

COLHEITA



SELEÇÃO DE RAÍZES



PRÉ-LIMPEZA / LAVAÇÃO DE RAÍZES



DESCASCAMENTO



SEGUNDA SELEÇÃO



FATIAMENTO



LAVAÇÃO DAS FATIAS



SECAGEM



FRITURA



SALGA / ADITIVOS



ACONDICIONAMENTO



Embrapa

*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Centro Nacional de Pesquisa de Hortaliças
Ministério da Agricultura e do Abastecimento*

*BR-60, Km 9, Brasília - Anápolis
Caixa Postal 218 - CEP 70359-970 Brasília, DF
Fone: (061) 556-5011 Fax: (061) 556-5744*