

CLÁUDIA BERNARDO

DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE LÂMINAS DE BATATA-DOCE (*Ipomoea batatas*)

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Santa Catarina- UFSC
Orientador(a): Edna Regina Amante
Semestre: 2012-2

RESUMO

A batata-doce (*Ipomoea batatas* L.) é uma cultura antiga, explorada principalmente por pequenos produtores rurais, sendo a 4ª hortaliça mais consumida no Brasil. O objetivo do trabalho foi utilizar a batata-doce no desenvolvimento de duas formulações de lâminas integrais com sabor salgado e doce. O produto desenvolvido faz uso de tecnologia adequada para aplicação em agroindústrias familiares de micro e pequeno porte, contribuindo assim para o desenvolvimento tecnológico desta cultura e, conseqüentemente, da agricultura familiar. Para um maior conhecimento da matéria prima e do produto, foi realizada a caracterização físico-química da batata-doce a partir da farinha, e das duas formulações de lâminas de batata-doce, onde foram analisados: umidade, cinzas, pH, extrato etéreo, fibra alimentar e proteínas, conforme as metodologias estabelecidas pela AOAC. Também foram analisados parâmetros como capacidade de retenção de óleo e capacidade de absorção de água e análise de cor da farinha e das lâminas. Foi realizada a análise de microscopia eletrônica de varredura do amido, farinha e lâminas de batata-doce. Como requisito para realização da análise sensorial do produto, foi realizada análise microbiológica das lâminas de batata-doce para Coliformes termotolerantes a 45°C, *B. cereus* e *Salmonella*. Para avaliar a aceitabilidade do produto foi realizada análise sensorial das duas formulações com 74 julgadores não treinados, sendo que o produto obteve boa aceitação. A elaboração do produto, correspondendo a mais de 80% da matéria prima, além de minimizar resíduos gerados e incorporar fibras (provenientes da casca), pode representar uma alternativa para celíacos, uma vez que não possui glúten, sendo que o produto revelou ser uma opção para a valorização de batata-doce.

Palavras-chave: *Ipomoea batatas*. lâminas. caracterização. Tecnologia

ABSTRACT

The sweet potato (*Ipomoea batatas* L.) is an ancient culture, exploited mainly by small farmers, and the 4th most consumed vegetable in Brazil. The aim of the study was to use sweet potatoes in the development of two formulations of blades integral with sweet and salty flavor. The product uses technology developed suitable for application in agro family of micro and small enterprises, thus contributing to the technological development of the crop and hence the family farm. For a better understanding of the raw material and the product was performed physicochemical characterization of sweet potato from the flour, and the two formulations blades sweet potatoes, which were analyzed: moisture, ash, pH, ether extract, dietary fiber and proteins as determined by AOAC methodologies. Were also analyzed parameters such as retention capacity and oil capacity for water absorption and color analysis of the flour and the blades. We performed the analysis of scanning electron microscopy of starch, flour and sweet potato blades. As a requirement for completion of the sensory analysis of the product was performed microbiological analysis of the blades of sweet potato for thermotolerant coliforms at 45 ° C, *B. cereus* and *Salmonella*. To evaluate the

acceptability of the product was carried out sensory analysis of the two formulations with 74 non-trained panelists, and the product obtained good acceptance. The production of the product corresponding to more than 80% of the raw material, while minimizing waste generated, and incorporate fibers (from the shell), may represent an alternative for celiacs, since there has gluten, and the product proved to be a option for the recovery of sweet potato.

Keywords: *Ipomoea batatas*. blades. characterization. technology.