

# QUALIDADE PÓS-COLHEITA DE MANDIOCAS DE MESA ARMAZENADAS SOB DIFERENTES FORMAS DE PROCESSAMENTO

Talita Becker Sturmer<sup>1</sup>, Caroline Fols Freccia<sup>1</sup>, Letícia Gonçalves Peres<sup>1</sup>, Ângela Preza Ramos<sup>1</sup>, Êmili Borges Carlos<sup>1</sup>, Antônio Lúcio Corrêa Borba<sup>1</sup>, Nailson Melo da Cruz<sup>1</sup>, Willian Cerbaro Palhano<sup>1</sup>, Jonas Martinago<sup>1</sup>, Luciano Streck<sup>2</sup>, Jéssica Schmidt-Bellini<sup>2</sup>, Eduardo Seibert<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Acadêmicos do Curso de Agronomia / Câmpus Sombrio / IFC / talitabeckersturmer@hotmail.com

<sup>2</sup> Instituto Federal Catarinense / Câmpus Sombrio / Curso de Agronomia / eduardo@ifc-sombrio.edu.br

**Palavras chaves:** *Manihot esculenta*, processamento mínimo, armazenamento, fungos.

## INTRODUÇÃO

O cultivo da mandioca (*Manihot esculenta*) é de grande importância econômica e também, uma das principais fontes de carboidratos para milhões de pessoas dos países em desenvolvimento. Na região do extremo Sul de Santa Catarina, é um dos principais cultivos, da qual depende a subsistência e renda dos agricultores nas pequenas propriedades. Em relação aos vegetais, novos produtos tem sido testados e inovados a fim de proporcionar novas opções aos consumidores e suprir a demanda existente. Devido a mudança de hábitos da população, produtos comumente apresentados *in natura* dão lugar para os produtos pré-elaborados, ou minimamente processados. Assim, buscando identificar e propor soluções para os principais gargalos da produção da cultura na região Sul, experimentos de conservação de mandioca em pós-colheita tem sido conduzidos. Com estas considerações, este trabalho tem como objetivo avaliar a qualidade de mandiocas de mesa armazenadas em frio sob diferentes formas de processamento.

## METODOLOGIA

O experimento foi realizado na safra 2012 com mandiocas de mesa das cultivares 'Marrom', 'Pêssego Branco', 'Vassourinha' e 'Nova Branca'. As mandiocas foram armazenadas em frio, congeladas, a -15°C em 3 tratamentos diferentes: 1) tolete descascado de 12cm á vácuo (TOVA); 2) tolete descascado de 12cm em bolsa plástica (TOBO); 3) raiz inteira com casca (RAICA). Cada tratamento foi composto de 3 pedaços, com 3 repetições. As mandiocas foram analisadas na colheita e após 30, 60, 90, 120 e 150 dias de armazenamento quanto a peso, comprimento, diâmetro, cor da epiderme, incidência de fungos e submetidas a painel de degustação de aceitabilidade e textura (HEINTZ & KADER, 1983). Para os painéis de degustação, as amostras foram cozidas em panela de pressão por 15 minutos. Após o cozimento os tratamentos foram servidos a 15 painelistas. Para a análise fitopatológica foram avaliadas as seguintes partes: i. com casca; ii. córtex; iii. parte interna da casca com; iv. parte interna da sem casca. As amostras avaliadas consistiram em duas repetições por placa, de aproximadamente dez gramas cada, nas quais foi realizado o procedimento de isolamento em meio de cultura Ágar-água, incubados à temperatura de 26°C±1, sem fotoperíodo. Cada placa de petri constituiu uma repetição, com três repetições por tratamento, e doze amostras por cultivar. Os dados foram submetidos à

análise de variância, com separação de médias pelo teste de Tukey (0,05%).

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Com relação a aparência, as mandiocas em todos os tratamentos e datas de avaliação apresentaram boa aparência na saída do congelamento. As mandiocas dos tratamentos TOBO e RAICA, que necessitavam ser descascadas para seu cozimento, após descascadas, por descongelarem, apresentavam consistência esponjosa. Com relação a coloração, mandiocas da cultivar 'Vassourinha' apresentaram coloração mais amarelada comparada as demais cultivares que apresentaram uma coloração esbranquiçada. Ao longo da armazenagem, foi observada maior aceitabilidade das mandiocas em tolete comparada ao tratamento raiz inteira. As mandiocas dos tratamentos TOVA apresentaram textura intermediária entre pastosa e dura, sendo considerada a que mais agradou aos painelistas. As mandiocas dos tratamentos TOBO e RAICA, apresentaram textura mais pastosa e levemente aguada. Esta textura provavelmente ocorreu pelo fato de as mandiocas destes tratamentos já terem descongelado totalmente no momento do início de cozimento e, por isso, os 15 minutos de cozimento em panela de pressão levaram a um maior amaciamento. Na análise fitopatológica, em todos os tratamentos foi identificado *Fusarium*, fungo produtor de micotoxinas, o que o torna potencialmente perigoso para consumo.

## CONCLUSÃO

Mandiocas em toletes apresentam textura mais apreciável após o cozimento o que lhe confere maior aceitação. A presença de *Fusarium* em todos os tratamentos leva a necessidade de investigar se a contaminação ocorre no campo ou no momento do processamento.

## AGRADECIMENTOS

Ao CNPq, pelo financiamento do projeto no **EDITAL 2010 CNPq/Repensa**. Ao Câmpus Sombrio do IFC pelo suporte na realização dos experimentos.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

HEINTZ, C.M., KADER, A.A. Procedures for the sensory evaluation of horticultural crops. **HortScience**, v.18, p.18-22, 1983.