

COZIMENTO DE DIFERENTES VARIEDADES DE AIPIM

Jonas Martignago¹, Lisandro da Silva Cardoso¹, Leomar da Silva Cardoso², Eduardo Seibert³, Luciano Streck³

¹Acadêmico de Agronomia, Instituto Federal Catarinense. jonas_martignago@hotmail.com

²Aluno do Curso técnico em agropecuária, Instituto Federal Catarinense. leomardeescorpiao@hotmail.com

³Professor do Curso de Agronomia e Técnico em Agropecuária. streck@ifc-sombrio.edu.br

Palavras-chave: Tempo de cozimento, variedades de mandioca de mesa, resistência a penetração.

INTRODUÇÃO

Em Santa Catarina, a mandioca destaca-se como fonte geradora de renda e subsistência. Pode ser destacado seu papel importante no extremo sul de Santa Catarina, pois abastece inúmeras fábricas de polvilho azedo, fécula e farinha dessa região. Estima-se que 150 mil toneladas sejam destinadas para a fabricação da farinha, 150 mil toneladas para a produção de polvilho e fécula e 300 mil toneladas sejam consumidas "in natura". Com esse panorama apresentado, tem-se um pouco da dimensão da importância da mandioca em Santa Catarina. Entretanto, a maioria das pesquisas é direcionada a mandioca industrial e alguns pontos que são particulares da mandioca de mesa ainda podem ser mais bem explorados, como o cozimento das raízes que provavelmente sofre interferência do tempo da variedade usada, da variação de água no solo e ainda com o passar do ciclo. Sendo assim, o objetivo do trabalho foi avaliar o cozimento de três variedades de mandioca de mesa em diferentes tempos.

METODOLOGIA

O trabalho foi realizado no IFC-Campus Sombrio, utilizando-se as variedades de mandioca de mesa Marrom, Vassourinha e Pêssego Branco, cultivadas em solo uniforme. Para o cozimento das raízes foram utilizadas panelas sem tampa e sob fogo alto em fogão industrial, pertencente a agroindústria do IFC-Campus Sombrio. Para não ocorrer desuniformidade no cozimento, o nível de água das panelas foi mantido em 13 cm de altura e as raízes, previamente organizadas, foram colocadas para cozinhar depois de que a água das panelas estivesse em ebulição por pelo menos um minuto, simultaneamente. Foram utilizadas raízes recém-colhidas e descascadas manualmente. Os tratamentos foram períodos de cozimento de 10, 15, 20 e 25 minutos. Para cada tempo de cozimento, foram utilizados cinco pedaços de raízes com comprimento de dez centímetros cada e diâmetro aproximado de três cm. A cada tempo de cozimento das três variedades, foi trocada a água das panelas para ser realizado novo cozimento. Após cozida, a textura de cada variedade foi determinada com a ajuda de um penetrômetro eletrônico, com ponteira de superfície plana de cinco mm de diâmetro, para a determinação da resistência a penetração dada em Newtons. Para facilitar o manuseio e estabilizar a temperatura das raízes depois de retiradas das panelas, esperou-se as raízes esfriarem por no mínimo cinco minutos. Foram realizadas duas leituras de resistência em cada pedaço de raiz, sendo essas distantes em dois centímetros da borda de corte. Para verificar a existência de variação devido aos tratamentos foi realizada a análise de variância utilizando um nível de 5% de significância. As médias dos valores de Rev. Técnico Científica (IFSC), v. 3, n. 1 (2012).

resistência a penetração foram comparadas por teste de Duncan.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O tempo de cozimento influenciou a resistência a penetração das raízes em processamento e não houve resposta expressiva comparadas as variedades. Segundo o quadro 1, observou-se que com o tempo de cozimento com duração de a 10 minutos, independente da variedade, as raízes foram mais resistentes a penetração se comparadas àquelas cozidas em 15, 20 e 25 minutos. A aplicação de 15, 20 e 25 minutos foram muito similares entre si. O período de cozimento de 10 minutos foi insuficiente para diminuir a resistência das raízes a penetração a ponto de caracterizar alimento cozido para consumo. A partir da observação dos tempos de cozimento, pode-se aventar a possibilidade de que o cozimento rápido, de até dez minutos, seja útil para o processamento mínimo de mandioca de mesa pré-cozida.

Quadro 01 – Valores de resistência a penetração (Newton) observada nas três variedades de mandioca de mesa nos períodos de cozimento de 10, 15, 20 e 25 minutos, em Santa Rosa do Sul, 2012.

Minutos	Pêssego Branco	Vassourinha	Marrom
10	43,34 a*	45,09 a	34,07 a
15	9,01 b	12,35 b	10,62 b
20	5,65 b	6,93 b	5,12 b
25	2,31 b	2,311 b	1,58 b

*Valores seguidos da mesma letra na mesma coluna não diferem entre si, em nível de 5% de erro pelo teste de médias de Duncan.

CONCLUSÃO

A variação no tempo para cozimento apresenta significativa resposta na resistência a penetração das raízes de mandioca de mesa. As raízes de diferentes variedades de mandioca de mesa apresentam respostas similares entre si com relação ao tempo de cozimento aplicado.

AGRADECIMENTOS

Ao CNPq, órgão financiador da bolsa e do custeio do projeto e ao IFC-Campus Sombrio pela área disponível para a realização do projeto.

REFERÊNCIAS

SOUZA, L.S. (ed) *Aspectos socioeconômicos e agrônomicos da mandioca*. Cruz das Almas: Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical, 206. 817 p.