

## **Determinação de parâmetros físico-químicos em amostras de farinhas de mandioca produzidas em cidades do Extremo Sul da Bahia**

**João Victor S. Santos<sup>(1)</sup>; Joyce S. Fernandes<sup>(2)</sup>; Thaís M. Pinto<sup>(2)</sup>; Gutto M. R. Marques<sup>2</sup> <sup>(1)</sup>.**

1- Professor do IF Baiano-*Campus* Teixeira de Freitas

2- Alunas do IF Baiano-*Campus* Teixeira de Freitas

**RESUMO:** A mandioca (*Manihot esculenta Crantz*) é bastante utilizada no Brasil para a produção de tapioca, polvilho e a farinha de mandioca. Esses produtos devem obedecer alguns parâmetros determinados pela Portaria nº 554 de 30.08.1995 da Secretaria da Agricultura, do Abastecimento e Reforma Agrária. Assim, esse trabalho teve por objetivo realizar análises físico-químicas conforme os padrões internacionais em amostras de farinha coletadas em cidades do Extremo Sul da Bahia. Neste sentido, foram coletadas amostras de farinha de mandioca nos distritos de Barcelona e Prata, pertencentes a Caravelas e Vereda, respectivamente, da cidade de Vereda, tanto na zona urbana quanto na zona rural e da cidade de Teixeira de Freitas. Com isso, realizaram-se análises físico-químicas de teor de umidade, teor de cinzas e acidez total titulável, seguindo métodos do Instituto Adolfo Lutz. A partir disso, obtiveram-se resultados que permitiram observar que todas as amostras atendem aos padrões estabelecidos para umidade, que é de 13%. Quanto ao teor de cinzas, somente a farinha de mandioca da sede de Vereda ultrapassou o valor máximo de 1,5%. E em relação à acidez, todas as amostras apresentam acidez baixa, já que nenhuma ultrapassou 3,0 meq NaOH (0,1N)/100g. Até o momento, foi possível obter um panorama parcial da qualidade das farinhas de mandioca, ainda serão analisados outros parâmetros e outras amostras com objetivo de obter um panorama real da variabilidade físico-química das farinhas produzidas do Extremo Sul da Bahia.

**Termos de indexação:** Agricultura; Legislação; e Bromatologia.