



ELABORAÇÃO DE CHIPS DE INHAME UTILIZANDO CALOR SECO E TEMPERADOS COM CONDIMENTOS NATURAIS

Bruno Emanuel Souza Coelho¹; Fabiana Julia Nascimento de Sena²; Juliane da Silva Bitencourt³; Marcia Santos da Costa⁴; Thamires da Silva Sales⁵

Orientanda- Campus Petrolina do IF Sertão PE - E-mail: juliane.silva@aluno.ifsertao-pe.edu.br¹; Orientador(a) - Campus Petrolina do IF Sertão PE - E-mail: bruno.emanuel@ifsertao-pe.edu.br²; Co-autoras – Campus Petrolina do IF Sertão PE – E-mail: fabiana.julia@ifsertao-pe.edu.br³; thamires.sales@aluno.ifsertao-pe.edu.br⁴; marcia.santos@aluno.ifsertao-pe.edu.br⁵

RESUMO

Devido a mudanças recentes nos hábitos alimentares, as pessoas vêm preferindo comidas prontas, deixando de lado cada dia mais os alimentos que necessitam de um preparo antes do consumo. Consequentemente torna-se relevante o desenvolvimento de alimentos práticos para consumo imediato, na forma de lanches, como o chips. O termo chips teve origem nos Estados Unidos, no ano de 1853, para designar as fatias finas de batata frita em óleo ou gordura. Este termo foi difundido e pode ser utilizado para o produto oriundo de matérias-primas amiláceas, geralmente extrusado ou laminado, e submetido a um processo térmico, como desidratação, forneamento ou fritura. Seu consumo está em plena expansão devido a suas características sensoriais que atraem os consumidores. Um dos produtos amiláceos bastante consumido no Brasil é o inhame, principalmente no nordeste, com 90% da produção nos estados da Bahia, Paraíba, Alagoas, Pernambuco, Sergipe e Maranhão. Esta matéria-prima é importante socioeconomicamente por ser cultivada por agricultores familiares e não necessitar de mão-de-obra especializada. É uma cultura bastante resistente a pragas, ou seja, livre de agrotóxicos e pesticidas, aumentando assim a qualidade desse tubérculo. Entretanto, essa cultura tão nutritiva ainda é pouco valorizada, visto que muitos associam o inhame a comunidades de baixa renda e não a um alimento nobre, caracterizando assim um alimento com baixo valor agregado e não incluído nas políticas agrícolas. Diante disso, o índice de perdas pós colheita na produção de inhame tende a aumentar gradativamente, ocasionando um elevado desperdício desse alimento. Nesse contexto, a utilização do inhame para elaboração de produtos é uma alternativa interessante para o seu maior aproveitamento, com maior rentabilidade e valor agregado.

Palavras-chave: alimentos; chips; inhame

Modalidade: Mostra de Inovação e Empreendedorismo

Campus: Petrolina

Agradecimentos: IF Sertão PE