

Elaboração e caracterização físico-química de salgadinho frito (“chips”) de batata doce

Cícero Wanderson Gomes Farias¹; Joabis Nobre Martins²; Ruann Luênder de Pontes Silva¹; Jânio Eduardo de Araújo Alves³; Dyego da Costa Santos⁴; Sônia Paula Alexandrino de Oliveira⁵

¹ Discente de Tecnologia em Alimentos, do IF Sertão Pernambucano *campus* Salgueiro, wandersonding15@gmail.com;

² Prof. Doutor do IF- Sertão Pernambucano *campus* Salgueiro, joabis.nobre@ifsertao-pe.edu.br;

³ Especialista e Técnico em Laboratório do IF- Sertão Pernambucano *campus* Salgueiro, janio.alves@ifsertao-pe.edu.br;

⁴ Prof. Doutor do IF Acre *campus* Xapuri, dyego.csantos@gmail.com;

⁵ Mestra e Técnica em Laboratório da UFPB *campus* João Pessoa, soniadyapaula@hotmail.com.

O aproveitamento de matérias primas para elaboração e desenvolvimento de novos produtos tem ajudado à difusão de alimentos tradicionais no mercado, agregando assim, valor a matéria prima. O objetivo da pesquisa foi elaborar e comparar por diferentes métodos a obtenção de “chips de batata doce, considerando diferentes condições de trabalho. As batatas foram adquiridas no mercado local da cidade de Salgueiro, higienizadas e encaminhadas para processamento, onde foram fatiadas em formatos circulares e espessuras de tamanhos diferentes; imergidas em solução de óleo condimentado e fritas por 10 minutos. O estudo foi realizado no laboratório de físico-química e de processamento de vegetais da Unidade Acadêmica de Tecnologia em Alimentos (UATA) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano *campus* Salgueiro, PE. A batata *in natura* e as “chips” foram submetidas às análises química e físico-química em triplicata quanto as seguintes variáveis: teor de água (%), sólidos totais (%), acidez titulável em ácido cítrico (%), açúcares redutores (%), açúcares não redutores (%), cinzas (%), ácido ascórbico (mg/100g). A composição química encontrada nas “chips” de batata-doce foram: 34,06%/33,05 de umidade, 6,14%/4,59 açúcares redutores, 1,73/1,09 açúcares não redutores, 2,38/2,77% cinzas, 67,42/48,50 vitamina C, 4,54/3,45 Acidez Titulável. Os dados apresentados são respectivamente das batatas pré-cozidas a um e dois minutos com espessura de 1,5 mm, onde o parâmetro umidade está abaixo do encontrado na literatura. Concluiu-se que, mesmo tendo o quesito umidade em estado de alteração, a batata pode se tornar um produto viável para consumo com mais testes similares.

Palavras-chave: Fritura; qualidade; Processamento.

Agradecimentos: IF Sertão - *Campus* Salgueiro, ao orientador Joabis Nobre e ao voluntário Ruann Luênder.