



# II SEMANA NACIONAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA

Biomas do Brasil: diversidade, saberes e tecnologias sociais

## DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS DESIDRATADOS DE BATATA-DOCE COMO ALTERNATIVAS SAUDÁVEIS E ENERGÉTICAS

Giulia Nunes De Almeida<sup>1\*</sup>; Gustavo Guilherme da Cruz Souza<sup>2</sup>; Kate Lorrany Silva Dias<sup>3</sup>; Roberta Magalhães Dias Cardozo<sup>4</sup>; Felipe Cimino Duarte<sup>5</sup>

<sup>1 2 3 4 5</sup>Instituto Federal Do Norte de Minas Gerais - Campus Salinas

\*Autor correspondente: [gnda2@aluno.ifnmg.edu.br](mailto:gnda2@aluno.ifnmg.edu.br)

**Resumo:** A batata-doce (*Ipomoea batatas*) é um alimento nutritivo e amplamente consumido, especialmente por pessoas que buscam uma alimentação saudável, devido ao seu baixo índice glicêmico e ao alto conteúdo de carboidratos, amido e compostos bioativos, sendo muito popular entre os praticantes de atividades físicas como opção de pré-treino. No entanto, a perda e o desperdício ao longo da cadeia produtiva, bem como nas fases de processamento, distribuição e consumo, limitam a sua disponibilidade. Diante desse cenário, foram desenvolvidos cinco tipos de alimentos desidratados a partir da batata-doce (chips pura, com sal, com salsa e farinhas pura e saborizada com cacau), a fim de se obter produtos com maior vida de prateleira e com parâmetros de saudabilidade. Para tal, usou-se um secador elétrico no qual as amostras adquiridas de supermercados do município de Salinas-MG, foram submetidas à limpeza e sanitização com cloro e, em seguida, à secagem por aproximadamente 8 horas. Posteriormente a esse processo, as amostras foram submetidas às análises físico-químicas, as quais obteve-se uma média de 6% de umidade nas amostras de chips e de 8% para as de farinha. As batatas-doce chips, tanto com sal quanto pura, apresentaram 76% de carboidrato em sua composição e as farinhas saborizada e pura 73% e 76%, respectivamente. Quanto as análises microbiológicas, foi comprovada a ausência de *Salmonella* spp. e *Escherichia Coli*, e a contagem de coliformes termotolerantes ficou abaixo de 1100 NMG/g. Já a contagem de bolores e leveduras variou entre  $4,72 \times 10^6$  e  $<2,5 \times 10^1$  UFC/g, apresentando conformidade com a legislação e assegurando a eficiência e qualidade no desenvolvimento desses alimentos através das Boas Práticas de Fabricação.

**Palavras-chave:** Inovação, Nutritivo, Secagem.