



II SEMANA NACIONAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA



Biomas do Brasil: diversidade, saberes e tecnologias sociais

COMPARAÇÃO DO RENDIMENTO DE BATATA-DOCE (*Ipomoea Batatas*) DESIDRATADA EM FORMATOS VARIADOS

Gustavo Guilherme da Cruz Souza^{1*}; Giulia Nunes de Almeida²; Kate Lorrany Silva Dias³; Roberta Magalhães Dias Cardozo⁴; Felipe Cimino Duarte⁵

^{1,2,3,4,5}Instituto Federal do Norte de Minas Gerais – Campus Salinas

*Autor correspondente: ggcs@aluno.ifnmg.edu.br

Resumo: A batata-doce (*Ipomoea Batatas*) é uma raiz rica em nutrientes e bastante valorizada, especialmente por seu baixo impacto na glicemia e pela presença de fibras, amido e compostos benéficos como o betacaroteno. Por esses atributos, tornou-se uma opção popular para quem pratica exercícios, oferecendo energia de forma equilibrada. A desidratação dessa raiz é uma estratégia eficaz para reduzir desperdícios e prolongar sua conservação, garantindo acesso ao longo do ano. Este estudo visou realizar um comparativo do rendimento da batata-doce desidratada em dois formatos diferentes (chips e ralada). Aproximadamente 13kg foram adquiridas nos centros comerciais de Salinas/MG, transportadas e manipuladas nas dependências do Instituto Federal do Norte de Minas Gerais-Campus Salinas, para a desidratação as batatas foram lavadas em água corrente para remoção de impurezas e imersas em água clorada (150-200 ppm) por 10 minutos. Após retirar o excesso de água, elas foram pesadas e divididas em 6,5kg para cada formato, descascadas e cortadas em fatias de 3 mm para chips ou raladas em discos de 8 mm. O branqueamento ocorreu em solução de metabissulfito de sódio a 2% para inativação enzimática, seguido de lavagem, secagem com papel toalha e organização em bandejas. A desidratação foi feita em secador elétrico a 45°C, por 5h30 para chips e 8h para batata ralada. Após foram resfriadas e pesadas novamente. A análise estatística de variância (ANOVA) foi realizada através do software Sisvar. Os resultados obtidos através da análise de variância indicam que o formato da batata-doce influencia no rendimento final após a desidratação. O rendimento médio da batata-doce em formato de chips foi de 18,53%, enquanto para a batata-doce ralada foi de 15,90%, apresentando diferenças significativas ao nível de $p \leq 0,05$ entre os formatos. Mesmo com a diferença entre os tempos de secagem, não houve diferença significativa ($p \leq 0,05$) na umidade final, as amostras de chips apresentaram uma média de $6,76 \pm 0,08$, e a batata-doce ralada apresentou uma média de $8,51 \pm 0,76$. Conclui-se, portanto, que a batata-doce em formato de chips apresentou maior rendimento e menor tempo de secagem.

Palavras-chave: Chips; Desidratação; Processamento de Alimentos.

Agradecimentos e Financiamento: Agradecemos ao IFNMG-Campus Salinas.