

RESUMO SIMPLES - INTERDISCIPLINAR

FARINHA DE MANDIOCA QUILOMBOLA: CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA E FÍSICO-QUÍMICA PARA A QUALIDADE ALIMENTAR

Daniele De Brito Trindade (daniele.trindade@ifbaiano.edu.br)

Maria Fernanda Oliveira (oliveiramariafernanda628@gmail.com)

Lucas Britto Landim (lucas.landim@ifbaiano.edu.br)

Camila Vitoria Costa Ferreira (ferreiracami571@gmail.com)

João Vitor Dos Santos Ramos (joaovitordsanram@gmail.com)

A mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) tem o seu cultivo essencialmente para o consumo humano, sendo dividida em dois grupos, mandioca-brava e mandioca-mansa, ela desempenha um papel crucial na alimentação. Em diversas localidades, as farinhas são produzidas de forma tradicional em pequenas unidades conhecidas como “casas de farinha”, utilizando matéria-prima e mão de obra da agricultura familiar. Este estudo objetivou valorizar as comunidades rurais e quilombolas participantes da pesquisa, ressaltando suas histórias e tradições, apresentar as características das farinhas produzidas nas casas de farinha e analisar os parâmetros de qualidade química e físico-química das farinhas de mandioca produzidas nas comunidades rurais e quilombolas presentes nos Territórios Sertão Produtivo e Velho Chico. A comunidade de Lapinha, em Igaporã-Ba, foi fundada entre 1900 e 1914 e possui uma história rica que impulsionou seu desenvolvimento social, econômico e cultural. A Comunidade Quilombola Vargem Alta, em Palmas de Monte Alto, criada em 1990, se dedica ao beneficiamento da mandioca,

atendendo à demanda local. A comunidade Rural Lagoa do Morro, em Candiba, surgiu em junho de 1989, com a construção de uma Casa de Farinha para facilitar o processamento da mandioca. Por sua vez, a Comunidade Quilombola Passagem da Pedra, em Igaporã, no Território Velho Chico, destaca o protagonismo das mulheres negras e suas profundas conexões com a terra. Foram coletadas cinco amostras de 500g, com três repetições, nas comunidades acima e identificadas como F1: Farinha branca de mandioca brava sem lavar com tapioca, F2: Farinha branca de mandioca sequeira, F3: Farinha branca de mandioca mista/ mandioca brava e mansa, F4: Farinha branca de mandioca brava sequeira, F5: Farinha branca de mandioca brava sequeira. As amostras foram então obtidas nas casas de farinha, ensacadas em sacos transparentes estéreis e levadas ao Laboratório de Bromatologia do Instituto Federal Baiano Campus Guanambi, onde ficaram em um dessecador até as análises. As análises realizadas neste trabalho foram umidade, cinzas, acidez, pH e proteínas, todas utilizando os métodos descritos pelo Instituto Adolf Lutz. Os resultados mostraram que, para acidez titulável, todas as amostras estavam em conformidade, exceto para a amostra F5 que apresentou valor elevado para este parâmetro. Em relação aos outros parâmetros, todas as farinhas estavam de acordo com os padrões de qualidade exigidos pela legislação brasileira para os parâmetros físico-químicos. Houve diferença significativa, ao nível de 10% de significância, para as variáveis de acidez e umidade. Esses resultados confirmam, em geral, a boa qualidade da farinha produzida nas comunidades. A caracterização química e físico-química da farinha de mandioca quilombola reforça sua relevância como um alimento de qualidade, alinhado às tradições culturais e às exigências nutricionais. Os parâmetros analisados demonstram a importância de manter e aprimorar as práticas produtivas locais, garantindo um produto final com características adequadas para o consumo e potencial valorização no mercado. Além disso, a qualidade alimentar da farinha de mandioca está diretamente associada à segurança e ao bem-estar dos consumidores, evidenciando a necessidade de fortalecer o conhecimento técnico nas comunidades quilombolas para otimizar os processos de produção sem comprometer sua identidade tradicional.

Palavras-chave: casas de farinha; comunidades tradicionais; legislação.