

## PESQUISAS CONCLUÍDAS - CIÊNCIAS AGRÁRIAS

### **PRODUÇÃO DE FARINHA DE MANDIOCA: ASPECTOS QUE ABORDAM A HETEROGENEIDADE DO PROCESSO DE PRODUÇÃO E A SUA QUALIDADE**

*Núbina Fernanda Carvalho Sousa (nubinafernanda@hotmail.com)*

*Crislane Cristina Baima Silva (crislanebaima@gmail.com)*

*Maria Sônia Queiroz Costa (mariapalhares80@gmail.com)*

*Raiane De Jesus Dias (raianedias@gmail.com)*

*Irislene Costa Pereira (irislleny\_cx@hotmail.com)*

*Francisco Cesino De Medeiros Júnior (francisco.medeiros@ifma.edu.br)*

Problematização: A partir da raiz da mandioca brava, podem ser produzidos diversos produtos alimentícios, como a farinha de mandioca (seca e d'água), o polvilho (doce e azedo) e o tucupi, dentre estes, a farinha é o principal produto oriundo da mandioca, e faz parte das refeições diárias da população, principalmente no Norte e Nordeste do Brasil. Grande parte deste produto é processado de forma artesanal, o que dificulta sua padronização, pela heterogeneidade advinda principalmente de processos próprios de fabricação. Esse sistema de produção, interfere também na preservação da higiene e da qualidade, que na maioria dos casos, são negligenciadas pelos pequenos produtores. Objetivo: Descrever os aspectos que abordam a heterogeneidade do processo de produção e da qualidade da produção da farinha de mandioca por meio de uma revisão. Aporte Teórico: A farinha de mandioca é um produto da mandioca bastante apreciado em diversas regiões do país, em que é

considerada uma boa fonte de energia para alimentação humana. A heterogeneidade das farinhas de mandioca disponíveis nos mercados deve-se ao tipo de cultivar, clima, solo, ponto de colheita, variabilidade genética e matéria-prima empregada. Procedimento metodológico: Foi realizado um estudo de revisão do tipo narrativa, o qual fundamentou-se através de buscas bibliográficas por artigos científicos, dissertações, periódicos e dossiê técnicos disponíveis na internet, sem limite de publicações. Resultados: A portaria n° 554 de 30 de agosto de 1995 define farinha de mandioca, o produto obtido de raízes provenientes de plantas Euforbiácea, gênero Manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. Nas regiões Norte e Nordeste do Brasil, a farinha é produzida em unidades denominadas de casas de farinhas. Sua estrutura é simples, feita de madeira e coberta com palha ou amianto, os equipamentos utilizados, em grande parte, são rústicos. Apesar de a farinha constituir a forma mais ampla de aproveitamento industrial da mandioca, a sua variabilidade faz com que esse produto não tenha maior valorização comercial. Essa diferença nas farinhas oferecidas ao mercado tem como principal fator responsável o método de processamento. Trata-se de um produto heterogêneo quanto aos parâmetros de qualidade, ao ser comparada a produção entre produtores, pois a fabricação muitas vezes é realizada de forma ainda artesanal por pequenos agricultores para uso próprio, cada um seguindo o seu próprio modo de fazer. No entanto, o modo artesanal de obtenção das farinhas possibilita uma grande contaminação microbiana durante o processo. A fabricação artesanal de farinha, dificulta a sua adequação à legislação vigente, principalmente em questões relacionadas à rotulagem e veracidade das informações contidas. Isto porque ao se referir à qualidade da farinha, os aspectos sociais, culturais e de legalidade estão intimamente associados ao grau de qualidade do produto obtido. Por isto a produção de farinha de mandioca artesanal ainda encontra obstáculos na cadeia produtiva, especialmente quanto aos atributos físico-químicos e classificação comercial contidos em normas nacionais. Conclusão: A heterogeneidade do processo de fabricação da farinha trata-se de um problema enfrentado pelos produtores, que dificulta a valorização comercial do produto, bem como a manutenção da sua qualidade.