



**005 - VALORIZAÇÃO DOS ASPECTOS NUTRICIONAIS DAS FARINHAS DE MANDIOCA DO BRASIL** - Magali Leonel (CERAT, UNESP, Botucatu), Bruna Letícia Buzati Pereira, Larissa Tavares Dias - [mleonel@fca.unesp.br](mailto:mleonel@fca.unesp.br)

**Introdução:** A farinha constitui um dos principais produtos da mandioca e seu uso é muito difundido em todo país. A tecnologia de fabricação da farinha é simples, por isso, existem no Brasil indústrias das mais variadas escalas de produção e graus de tecnificação. Essa heterogeneidade leva à comercialização de uma ampla variedade de farinhas, de diferentes grupos, cores, granulometria e tipos. O consumo de farinha tem apresentado correlação direta com a faixa salarial da população sendo maior nas faixas de 1 a 3 salários mínimos. Já as farofas têm maior consumo nas faixas superiores. Os dados de consumo de farinha mostram também diferença por grandes regiões brasileiras, com um consumo médio de 20 kg/hab/ano no Norte e Nordeste e de 1,9 kg/hab/ano no Sul e Sudeste. **Objetivos:** Frente a estes dados e através de discussões com o setor produtivo, este trabalho está sendo desenvolvido tendo como objetivo a valorização dos aspectos nutricionais das farinhas de mandioca, visando fornecer informações que orientem os produtores sobre possibilidades de mudanças no processo de produção e/ou inclusão de informações nutricionais nos rótulos, o que atenderia as demandas dos consumidores mais exigentes que buscam produtos que tenham características que os diferenciem e pagam um valor mais alto por isso. **Métodos:** Até o presente o projeto teve a participação de duas alunas de iniciação científica com bolsa e foram caracterizados quanto à composição química e teor de amido resistente 35 produtos derivados da mandioca sendo 27 farinhas de diferentes classificações e procedências (BA, MG, MA, PA, RN, MT, SE, SP). **Resultados:** Os resultados obtidos mostraram variações significativas na composição química das farinhas, sendo verificados teores de 0,6 a 6,41g/100g de fibras, resultado de grande importância, tendo em vista que a Secretaria Nacional de Vigilância Sanitária estabelece no regulamento técnico referente à informação nutricional complementar, que um alimento pode ser considerado fonte de fibra alimentar quando apresentar no produto pronto 3g/100g (base integral) para alimentos sólidos. Outro resultado de destaque foram os teores de amido resistente encontrados que variaram de 0,4 a 7,7g/100g. O amido resistente pode ser fisiologicamente definido como a soma do amido e produtos de sua degradação não digeridos/absorvidos no intestino delgado de indivíduos saudáveis, podendo, entretanto, ser fermentado no intestino grosso, efeito que em alguns casos são comparáveis aos da fibra alimentar. O elevado teor de matéria-graxa observado nas farofas (6,28 a 10,54g/100g) justifica a necessidade de esclarecimento dos produtores sobre o controle dos ingredientes de tempero, visando o maior valor agregado das farofas light.