

Documentos Nº 16

ISSN -0103-6068
Junho, 1997

**RECOMENDAÇÕES TÉCNICAS
PARA PRODUÇÃO DE BATATA
PRÉ-FRITA E CONGELADA**

Carlos Alexandre Oliveira Gomes

Exemplares desta publicação podem ser solicitados à:

EMBRAPA/CTAA

Av. das Américas, 29.501 - Guaratiba

CEP: 23020-470 - Rio de Janeiro - RJ

Telefone: (021) 410-7400

Telex: 21 33267 EBPA BR

Fax: (021) 410-1090

Tiragem: 1.000 exemplares

Comitê de Publicações: Hilda da Rosa Rodrigues
Maria Helena Lopes Cruz
Regina Isabel Nogueira
Rogério Germani
Ronoel Luiz de O. Godoy
Rosa Rabinovitci Szpiz
Tânia B. S. Corrêa

Equipe de Apoio: Cláudia Regina Delaia;
Marta M. B. Granato E
Renata M. A. Paldês

GOMES, C.A.O. **Recomendações técnicas para
produção de batata pré-frita e congelada**. Rio de
Janeiro: EMBRAPA - CTAA, 1997. 14 p.
(EMBRAPA-CTAA. Documentos, n. 16)

1. Batata pré-frita e congelada - Recomendações. I.
EMBRAPA. Centro Nacional de Pesquisa de Tecnolo-
gia Agroindustrial de Alimentos. II. Título. III. Série.

AGRADECIMENTOS

O Comitê de Publicações da EMBRAPA Agroindústria de Alimentos registra seu especial agradecimento à **Secretaria de Desenvolvimento Rural - SDR**, do Ministério da Agricultura e do Abastecimento, pelo suporte financeiro que viabilizou a concretização dessa publicação.

Registra-se também seu agradecimento à **Delegacia Federal de Agricultura para o Estado do Rio de Janeiro - DFA-RJ**, pelo apoio administrativo à contratação dos serviços gráficos.

SUMÁRIO

1.	INTRODUÇÃO	5
2.	MATÉRIA-PRIMA	5
3.	FLUXOGRAMA DO PROCESSAMENTO	7
4.	ETAPAS DO PROCESSAMENTO	8
4.1.	Seleção e Recepção da Matéria-Prima	8
4.2.	Descascamento	9
4.3.	Acabamento (Seleção e Corte)	9
4.4.	Branqueamento	9
4.5.	Secagem da Superfície	11
4.6.	Pré-Fritura	11
4.7.	Desengorduramento e Resfriamento	12
4.8.	Congelamento	12
4.9.	Embalagem	12
4.10.	Armazenamento	13
5.	EQUIPAMENTOS BÁSICOS NECESSÁRIOS	13
6.	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	14

RECOMENDAÇÕES TÉCNICAS PARA PRODUÇÃO DE BATATA PRÉ-FRITA E CONGELADA

1. INTRODUÇÃO

O congelamento de batatas pré-fritas (batatas tipo francesas) é mais um método de industrialização da batata, pois esta poderá ser processada em épocas na qual se dispõe de maior volume de produção e melhor qualidade da matéria-prima (época da safra). Esta atividade industrial permite que em meses de menor produção possa-se encontrar a batata pré-frita congelada em volumes proporcionais a demanda e conseqüentemente menor oscilações nos preços durante todo ano.

Além disso há um crescente aumento na procura de alimentos que proporcionem maior facilidade no momento em que os mesmos forem preparados, visando economia de tempo e mão-de-obra no preparo do alimento. O mercado de alimentos pré-fritos e congelados, no Brasil, apresenta uma tendência de grande crescimento, haja visto a entrada crescente de redes de "fast-food", além de restaurantes e cozinhas industriais.

Neste trabalho será dada ênfase à industrialização de batatas pré-fritas e congeladas, conhecidas genericamente como batatas tipo francesas, produtos amplamente consumidos em lanches, refeições e como aperitivos.