



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Agroindústria de Alimentos
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento*

Batata Frita

Carlos Alexandre Oliveira Gomes
Murillo Freire Junior
André Luis Bonnet Alvarenga
Roberto Luis Pires Machado

*Embrapa Informação Tecnológica
Brasília, DF
2005*

Autores

Carlos Alexandre Oliveira Gomes

Engenheiro agrônomo, M.Sc. em
Ciência e Tecnologia de Alimentos.
Embrapa Agroindústria de Alimentos
caogomes@ctaa.embrapa.br

Murillo Freire Junior

Engenheiro agrônomo, Doutor em
Ciência dos Alimentos e pesquisador
da Embrapa Agroindústria de Alimentos
mfreire@ctaa.embrapa.br

André Luis Bonnet Alvarenga

Engenheiro químico, M.Sc. em
Ciência e Tecnologia de Alimentos.
Embrapa Agroindústria de Alimentos
abonnet@ctaa.embrapa.br

Roberto Luiz Pires Machado

Engenheiro agrônomo, M.Sc. em
Ciência e Tecnologia de Alimentos.
Embrapa Agroindústria de Alimentos
machado@ctaa.embrapa.br

Apresentação

Por sua participação na cadeia produtiva e pelas ligações que mantém com os demais setores da economia, a agroindústria é um segmento de elevada importância econômica para o País.

Engajada nessa meta, a Embrapa Informação Tecnológica lança a *Coleção Agroindústria Familiar*, em forma de manual, cuja finalidade é proporcionar, ao micro e ao pequeno produtor ou empresário rural, conhecimentos sobre o processamento industrial de algumas matérias-primas, como leite, frutas, hortaliças, cereais e leguminosas, visando à redução de custos, ao aumento da produtividade e à garantia de qualidade quanto aos aspectos higiênicos e sanitários assegurados pelas boas práticas de fabricação (BPF).

Em linguagem conceitual e adequada ao público-alvo, cada manual dessa série apresenta um tema específico, cujo conteúdo é embasado em gestão e inovação tecnológica. Com isso, espera-se ajudar o segmento em questão a planejar a implementação de sua agroindústria, utilizando, da melhor forma possível, os recursos de que dispõe.

Silvio Crestana

Diretor-Presidente da Embrapa



Sumário

Introdução	9
Definição do produto	11
Etapas do processo de produção	13
Recepção e pesagem	14
Lavagem	17
Descascamento	17
Seleção e tratamento final	18
Corte	19
Centrifugação	20
Fritura	21
Desengorduramento	22
Salga	23
Acondicionamento e embalagem	24
Equipamentos e utensílios	27

Planta baixa da agroindústria	29
Higienização do ambiente, de equipamentos e de utensílios	31
Boas práticas de fabricação (BPF)	33
Instalações	33
Pessoal	35
Procedimentos.....	36
Controle de pragas	37
Registros e controles	38

Introdução

A batata (*Solanum tuberosum* L.) é um vegetal originário da Cordilheira dos Andes, na América do Sul, sendo encontrada com maior número de variedades selvagens no Peru, na Bolívia, na Colômbia, no Equador e no Chile.

Em âmbito mundial, a batata se destaca como um alimento de grande importância, sendo um dos alimentos produzidos em maior volume, ficando atrás somente do trigo, do arroz e do milho. Em termos de valor alimentício, destaca-se como fonte de carboidratos (energéticos), sais minerais e algumas vitaminas.

É industrializada e comercializada, regularmente, como batata frita no formato *chips*, em corte circular, ou batata-palha, na forma de pequenos bastonetes irregulares, sendo consumida como aperitivo e lanches, ou acompanhando refeições.

O objetivo deste manual é disponibilizar as informações necessárias para a fabricação de batata frita aos pequenos produtores familiares que, associados ou organizados em cooperativas, possam agregar valor ao seu produto agrícola e aumentar sua renda familiar, com a comercialização desse produto.