

COLEÇÃO



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

Farinhas de Mandioca Seca e Mista

Valéria Saldanha Bezerra

*Embrapa Informação Tecnológica
Brasília, DF
2006*

Autora

Valéria Saldanha Bezerra

Engenheira agrônoma, mestre em Ciência dos Alimentos, pesquisadora da Embrapa Amapá

valeria@cpafap.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 prática e adequada ao público-alvo, cada manual da coleção apresenta um tema específico, cujo conteúdo é embasado na 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 seleção	14
Armazenamento das raízes	15
Lavagem-descascamento	16
Descascamento manual ou repinicagem	17
Lavagem	18
Amolecimento em água (farinha mista)	19
Mistura (farinha mista)	20
Ralação	20
Prensagem	21
Esfarelamento	23
Peneiramento	24

Escaldamento ou grolagem	24
Uniformização	25
Torrção	25
Resfriamento	28
Peneiramento e classificação	28
Embalagem	29
Armazenamento	30
Equipamentos e utensílios	31
Planta baixa da agroindústria	33
Higienização do ambiente, de equipamentos e de utensílios	35
Boas práticas de fabricação (BPF)	39
Instalações	39
Pessoal	40
Procedimentos	42
Controle de pragas	43
Registros e controles	44

Introdução

A cultura da mandioca é encontrada em todo o território nacional e está inserida no contexto social dos agricultores brasileiros. A grande diversidade de produtos e subprodutos da raiz da mandioca e o seu potencial de transformação em itens alimentares, industriais, siderúrgicos, e outros, fez aumentar o interesse pela cultura.

A farinha é um dos principais produtos da mandioca e um dos componentes essenciais da dieta da população brasileira, notadamente entre os habitantes das regiões Norte e Nordeste.

Em muitos locais, a transformação da raiz da mandioca ainda é processada por métodos primitivos, herdados tradicionalmente dos índios, primeiros cultivadores dessa espécie.

A transformação industrial da raiz de mandioca vem aumentando a cada dia, fazendo crer que, num cenário futuro, mas bastante próximo, a mandioca será um componente obrigatório na formulação de pães. Para atender a esse objetivo, a cadeia produtiva da mandioca terá de ser fortalecida.

A parte mais importante da mandioca é a raiz, que pode ser utilizada in natura, e seus subprodutos são as farinhas seca, d'água e mista, a goma ou fécula, o tucupi e a farinha de tapioca. Da planta aproveitam-se também as folhas trituradas, sendo componentes da culinária de algumas regiões do Brasil.

Este trabalho discute o processamento das farinhas seca e mista em uma agroindústria familiar classificada como semi-industrial, cujas

etapas são, em sua maioria, semimecanizadas, conferindo ao produto final características essenciais para sua aceitação em uma parcela significativa do mercado consumidor de uma região.