



Produção do Polvilho a Partir do Amido de Mandioca: Estudo da Metodologia e Busca de Alternativas para Otimização do Processo de Produção

Eduardo Inácio da Silva, Maria Angélica Crivelaro, Sandra Aparecida de Almeida, Valdomiro Vagner de Souza

Palavras-Chaves: Mandioca, manipueira, polvilho.

INTRODUÇÃO

A mandioca, *Manihot esculenta* crants é uma planta de origem brasileira que a partir da fermentação da mesma se produz o polvilho que é produzido por indústrias polvilheiras as quais processam a mandioca até obter o produto final. Existem duas variedades de polvilho: doce e azedo. O polvilho azedo depois de fermentado, além de apresentar sabor e odor característico, sofre também alterações em suas propriedades físico-químicas, apresentando maior absorção de água e menos viscosidade que o polvilho doce.

OBJETIVO

O presente trabalho objetivou a otimização do processo de produção do polvilho, buscando melhorias em seu processo e tornando-o mais competitivo no mercado.

MATERIAIS E MÉTODOS

O experimento foi conduzido em três indústrias polvilheiras, localizadas na cidade de Conceição dos Ouros, sul de Minas Gerais. Durante o período da entressafra da região (junho a novembro de 2009). Foram observadas todas as etapas do processo de produção, desde a chegada da mandioca na fábrica até o estágio final. A partir dessas observações fez-se a análise sistemática das etapas de produção, destacando pontos importantes para a sua otimização.

CONCLUSÃO

Conclui-se que as indústrias polvilheiras avaliadas necessitam de modificações urgentes em seu processo de produção. Os resultados sugerem a contratação de profissionais qualificados, imprescindíveis para a garantia da qualidade do produto, segurança dos colaboradores e redução de custos a médio e longo prazo. Resultados mais específicos se encontram em análise, para efeito de publicação.

BIBLIOGRAFIA

ASCHERI, D. P. R.; VILELA, E.R. Alterações do polvilho da mandioca pela fermentação no fabrico de biscoitos. Pesquisa agropecuária brasileira, Brasília, vol. 30, n 2 p.269-279, 1995.
CARVALHO, Eliana P.;CANHOS, Vanderlei P.; RIBEIRO, Vilela Evódio. Polvilho azedo: aspectos físico-químicos e microbiológicos. Pesquisa agropecuária brasileira, v31, n2, Brasília, p 129-137, 1996.