

## DESENVOLVIMENTO DE PRODUTO A BASE DE BATATA DOCE.

Ana Paula S. Silva<sup>1</sup>, Flavia C. Cavalini<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Graduanda da Faculdade de Tecnologia de Itapetininga, apdssilva85@gmail.com

<sup>2</sup>Professora da Faculdade de Tecnologia de Itapetininga

### 1 INTRODUÇÃO

Segundo IBGE, o Brasil é o principal produtor de batata doce, correspondendo a uma produção anual de 548.438 toneladas, obtidas em uma área plantada de 48.000 hectares. O estado da Paraíba é o maior produtor nordestino e o quarto produtor brasileiro de batata doce a qual é mais cultivada em regime de agricultura familiar (IBGE, 2009).

Considerada a quarta hortaliça mais consumida no Brasil, a batata-doce se constitui numa fonte de energia e nutrientes de grande importância social e econômica, principalmente para a população mais carente da Região Nordeste participando do suprimento de calorias, vitaminas e mineral na dieta alimentar humana. Apresenta custo de produção relativamente baixo e retorno elevado e participa como matéria-prima em processos industriais na obtenção de álcool, amido, pães, doces, farinhas, flocos e féculas (SANTOS et al., 2010). A batata doce tem despertado a atenção de pesquisadores por sua diversidade, produtividade e rusticidade, podendo ser uma opção para pequenos médios produtores rurais, podendo ser utilizada na alimentação de suas famílias, animais por eles criados e também como fonte de renda devido a comercialização de suas raízes.

A batata doce é considerada uma cultura rústica que se adapta em todas as regiões do país, é uma planta de grande diversidade variando de cores, teor de proteína, produtividade de raízes e ramas e na resistência a pragas e doenças e são esses fatores que vem despertando a atenção da pesquisa brasileira, devido ao seu potencial na alimentação humana. Sendo uma hortaliça tropical e subtropical de ciclo curto de produção (4 a 5 meses), de fácil cultivo, de ampla adaptação, de alta tolerância a regiões áridas e secas, com custo de produção relativamente baixo e com elevada capacidade de

biomassa (TAVARES et al., 2007). A batata doce tem uma grande importância socioeconômica no Brasil por participar do suprimento de calorias e minerais principalmente da população mais carente no nordeste do país, por ser fonte de alimento energético e auxiliar geração de emprego e na fixação do homem no campo podendo ser cultivada em conjunto com outras culturas.

No Nordeste, a batata doce é consumida principalmente na primeira refeição do dia podendo ser consumida de diversas formas, sendo utilizada na forma de raízes cozidas, assadas ou fritas. Porém, nas outras regiões do país o hábito de consumo não inclui a batata doce diariamente ou semanalmente no seu cardápio (FELTRAN; FABRI, 2010).

Visando isso esse trabalho teve como objetivo desenvolver uma massa a base de batata doce, que fosse leve, de boa textura e de baixo custo, estimulando pequenos produtores e que tenham um melhor aproveitamento e um maior retorno financeiro de sua cultura com a venda dos produtos, garantindo assim sua sustentabilidade econômica e uma melhor qualidade de vida.

O produto seria destinado a pessoas que buscam um alimento que tenha aparência, sabor, textura, qualidade e preço além de uma melhor qualidade de vida através de alimentos com maior valor nutricional, podendo o produto ser consumido independente a faixa etária.

Um dos principais benefícios do nhoque da batata doce é fornecer energia com carboidratos saudáveis e sem elevar muito o açúcar no sangue ou seja sua absorção pelo organismo é mais lenta liberando gradualmente a glicose na corrente sanguínea sem estimular muito a insulina hormônio que é responsável pelo aumento da fome e pelo acúmulo de gordura e por isso é uma excelente opção para o cardápio de quem faz musculação e em pequenas quantidades para quem está fazendo dieta pois diminui o apetite por ser rica em fibras, e fortalecer o sistema imunológico por que tem boa quantidade de vitamina A.

## 2 MATERIAL E MÉTODOS

O presente trabalho foi realizado inicialmente a partir de uma revisão bibliográfica sobre

o cultivo e consumo e da batata doce no país e depois disso foram realizados experimentos para o desenvolvimento da massa à base de batata doce.

Para a fabricação do produto cozinhou-se a batata doce, que foi amassada e acrescentou-se os demais ingredientes que são eles farinha de trigo, amido de milho e sal. Após feita a mistura dos ingredientes a massa foi pré-cozida e moldada e embalada a vácuo para uma maior durabilidade do produto.

O produto depois de finalizado foi apresentado a um grupo de 40 pessoas em junho de 2015. Optou-se por uma metodologia qualitativa de avaliação bastante utilizada em pesquisas de mercado, denominada “Focus Group” (grupos de foco), foram feitas discussões sobre o produto e todos puderam provar uma amostra do nhoque e responderam algumas perguntas sobre o produto, como aparência, sabor e textura e todas as respostas tiveram nível satisfatório o que auxiliou na obtenção de resultados com relação ao produto.

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

A produção do nhoque de batata doce foi relativamente barata onde o custo total para a produção foi de aproximadamente R\$ 2,01 para cada pacote de 500g, podendo ser vendido por até R\$ 4,50.

Item	Unidade	Valor (R\$)
Farinha de trigo	23,0 gramas	0,05
Amido de milho	23,0 gramas	0,04
Sal	4,0 gramas	0,02
Batata doce	Batata doce	0,90
Embalagem e rotulagem	1	0,37
Mão de obra	1	0,08
Energia	1	0,55

Tabela 1: Custos do nhoque de batata doce

Após discussões com o grupo de provadores sobre o produto, foi constatado que o mesmo teve aceitação de 97% quanto a paladar, aparência praticidade e preço e

também devido ao fato de fornecer carboidratos mais saudáveis ao organismo, conclui-se que o produto é viável para comercialização.



#### 4 CONCLUSÕES

Após estudos, pesquisas e práticas, chegou-se à conclusão de que o produto nhoque de batata doce apresenta viabilidade financeira para comercialização, já que este apresentou bom nível de aceitação pelo público entrevistado, e também por pessoas que praticam exercícios físicos ou querem perder peso. Dessa forma sendo possível agregar mais uma opção ao consumo de batata doce, garantindo sustentabilidade financeira a famílias produtoras rurais.

Porem pretende-se realizar novos testes com o produto, ainda que os primeiros resultados tenham sido satisfatórios, com a finalidade de melhorias no produto como redução dos níveis calóricos para assim atingir um público ainda mais variado.

#### 5 REFERÊNCIAS

FELTRAN JC; FABRI EG. 2010. Batata-doce: uma cultura versátil, porém sub-utilizada. *Nosso Alho* 6: 28-31

IBGE. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. 2009, 23 de dezembro. *Sistema de informação*. Disponível em: <<http://ibge.gov.br/estados/temas>>. Acesso em: 6 abr. 2015



4ª Jornada Científica e Tecnológica da FATEC de Botucatu  
7 a 9 de Outubro de 2015, Botucatu – São Paulo, Brasil



SANTOS, J. F. et al. Avaliação da produção de batata-doce em função de níveis de adubação orgânica. **Acta Scientiarum.Agronomy**. Maringá, v. 32, n. 4, p. 663-666, 2010.

TAVARES, I.B. et al. Produção de etanol utilizando como matéria-prima a batata-doce cultivada no estado do Tocantins. In: CONGRESSO INTERNACIONAL DE AGROENERGIA E BIONCOMBUSTÍVEIS, 2007, Teresina. Anais... Teresina: Embrapa Meio Norte, 2007. Acesso em: 12/abr. 2015