



ELABORAÇÃO DE *CHIPS* DE BATATA YACON - DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS

Angélica Patrícia Bertolo¹

Meline Gurtat²

Ernesto Quast³

Fábio Henrique Poliseli Scopel⁴

Dada a crescente preocupação, a nível mundial referente à qualidade de vida e a saúde, o consumo de alimentos com calorias reduzidas e que aportem algum benefício comprovado a saúde tem crescido em grande escala nas últimas décadas. A inclusão na dieta de alimentos funcionais, fonte de componentes naturais como fenóis, minerais, vitaminas, aminoácidos é uma das formas mais eficientes de atender esta demanda. A batata yacon é considerada um alimento funcional, capaz de ajudar no controle de diabete, regulação intestinal, redução do colesterol e aumento da absorção de minerais. Estes benefícios dá-se pelo alto teor de fruto-oligossacarídeos (FOS) e inulina. Devido a isto, este tubérculo vem despertando grande interesse na área acadêmica. Dentre as pesquisas consultadas destacam-se estudos de farinha de yacon, bebidas e purês de yacon, bem como *chips* e adoçantes. O objetivo principal do presente trabalho foi desenvolver *chips* de batata yacon, um alimento saudável e com propriedades medicinais, aplicando diferentes metodologias para conservação do produto. O tubérculo foi obtido na Feira Municipal de Laranjeiras do Sul-PR, e submetido à inativação enzimática pela técnica de branqueamento, utilizando ácido ascórbico e carbonato de cálcio, seguido por dois tipos de tratamento de secagem: estufa convectiva e liofilização até a_w inferior a 0,4. A batata yacon foi caracterizada quanto ao teor de proteínas, lipídeos, umidade e cinzas, seguindo a metodologia oficial do Instituto Adolfo Lutz, onde se obteve resultados semelhantes aos encontrados na literatura. Com a finalidade de verificar a aceitabilidade dos avaliadores frente aos dois tratamentos de secagem foi realizado teste sensorial utilizando escala hedônica constituída por 7 pontos. Tanto os *chips* submetidos à liofilização quanto à secagem convectiva foram aceitos quanto aos atributos crocância, cor, textura, sabor, aroma e aparência, não apresentando diferença significativa na preferência entre as amostras.

Palavras-chave: Inativação enzimática. Secagem. Análise sensorial. Análise físico-químicas.

¹Acadêmico de Engenharia de Alimentos, *campus* Laranjeiras do Sul-PR, UFFS.
angelica_bertolo@hotmail.com

²Acadêmico de Engenharia de Alimentos, *campus* Laranjeiras do Sul-PR, UFFS.
melineg@hotmail.com

³Professor Doutor em Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal da Fronteira Sul, *campus* Laranjeiras do Sul-PR. ernesto.quast@uffs.edu.br

⁴Professor Doutor em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal da Fronteira Sul, *campus* Laranjeiras do Sul-PR. fabio.scopel@uffs.edu.br