

Processamento de Mandioca: Farinha Húmida de Mandioca

SUMÁRIO:

Mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) é a terceira maior fonte de calorias nos trópicos, depois do arroz e do milho. Milhões de pessoas em África, Ásia e América Latina dependem da mandioca. É cultivada por agricultores pobres, muitos deles mulheres e frequentemente em terras marginais. Para estes agricultores e suas famílias, a mandioca é vital para a segurança alimentar e criação de rendimento. A mandioca é a matéria-prima base para uma série de produtos transformados, que podem contribuir para aumentar a sua procura, dinamizar a indústria de transformação e para o crescimento económico dos países em desenvolvimento. Esta comunicação descreve a tecnologia para obter farinha de mandioca a partir dos seus tubérculos.

CATEGORIA:

[Crop production](#) [1]

[Nutrition for better life](#) [2]

[Post-harvest and marketing](#) [3]

PAÍSES:

Ghana

DESCRIÇÃO:

A matéria-prima para produtos cozinháveis é a farinha retirada do fundo dos tanques de sedimentação, abaixo da camada sobrenadante, depois de drenado, assim como a farinha "amarela" raspada do recipiente. É evidente que a utilização do amido húmido, na sua fase intermédia no processamento, é economicamente mais vantajosa.

Apenas a farinha de primeira qualidade, mais esbranquiçada, pode ser utilizado no seu fabrico. Para obter esta tonalidade, é frequentemente adicionado ácido sulfuroso na primeira sedimentação. Este produto químico deve, no entanto, ser retirado, tanto quanto possível, por intermédio de uma segunda sedimentação em água limpa. Qualquer vestígio do ácido na farinha tenderá a estragar a qualidade do produto final. Neste caso, é fortemente desaconselhado a utilização de preparados de cloro ativo, uma vez que influenciam a aglomeração do amido em pérolas e noutras formas indesejadas.

O bolo húmido de farinha, com cerca de 45 % de água, é desfeito por intermédio de um pequeno moinho, pá ou pressionando-o através de quadros com uma malha de fios de aço com 10-20 cm de espaçamento, após o qual os caroços são friccionados através de uma peneira com uma malha de 20 mesh / polegada (ou 841 micron), para produzir uma farinha húmida de grão grosso.

Nesta fase, a farinha está pronta apenas para a gelatinização e a produção de flocos. Para preparar grãos em forma de pérolas e sementes, os pequenos agregados de amido húmido devem ser submetidos a um processo de construção e consolidação, o que lhes dá a dimensão e a força de coesão desejada para o posterior tratamento. O método é conhecido pelo nome indonésio de *gangsor*. Uma parte do amido húmido é colocado num saco com duas extremidades cilíndricas longas, de tecido de sarja, que é seguro em cada extremidade por uma pessoa. Juntos, num movimento rítmico de fortes empurrões, a massa de grumos de amido vai passando de uma extremidade do saco para a outra. Depois de alguns minutos, os aglomerados irregulares

crecem para grânulos de tamanho e forma semelhante a pérolas e ganhando firmeza. Posteriormente adiciona-se outra porção da farinha húmida e o processo é repetido. Esta operação pode ser repetida até que grânulos atinjam a dimensão e uniformidade desejada. Dependendo da perícia do trabalhador, o tamanho dos grânulos de amido fica mais ou menos uniforme. Curiosamente, a perícia no processo (*gangsoring*) é alcançado apenas por uma parte dos trabalhadores, de modo que a operação deve ser classificada como de mão-de-obra qualificada.

Na Malásia a farinha húmida é inserida num recipiente cilíndrico aberto e rotativo, com cerca de 0,9 m de diâmetro e 1,2 m de profundidade. Durante a rotação, os grãos de amido são forçados a aderir uns aos outros, sob a forma de pequenas partículas ou grânulos. O produto resultante depende da velocidade e do tempo de rotação.

Após o *gangsoring*, os grânulos, de tamanho pretendido, são triados com recurso a um crivo ou peneiro calibrado para as dimensões pretendidas.

This technology has been translated by Mr. Adriano Silva from Instituto Superior de Agronomia, University of Lisbon, Lisbon, Portugal.

FURTHER READING:

<http://www.fao.org/docrep/x5032e/x5032E04.htm> [4]

FONTE:

[Animal Production and Health Division \(Animal Nutrition\) in FAO](#) [5]

Country:

Italy

Telephone:

+39-06570-54944

URL de origem: <http://teca.fao.org/pt-br/technology/processamento-de-mandioca-farinha-h%C3%BAmida-de-mandioca>

Links:

[1] <http://teca.fao.org/pt-br/technology-categories/crop-production>

[2] <http://teca.fao.org/pt-br/technology-categories/nutrition-better-life>

[3] <http://teca.fao.org/pt-br/technology-categories/post-harvest-and-marketing>

[4] <http://www.fao.org/docrep/x5032e/x5032E04.htm>

[5] <http://teca.fao.org/pt-br/node/7750>