



ELABORAÇÃO E ACEITAÇÃO DE CHIPS DE MANDIOCA (*MANIHOT ESCULENTA*)

Rocha, T.S. da¹.; Macedo, L.S.O¹. ; Pinto, L.I.F¹, Borges, J.M¹,Silva, R.A²

¹ Tecnólogos em Alimentos - Instituto Federal do Piauí- Teresina, Piauí.

² Departamento de Informação, Ambiente, Saúde e Produção Alimentícia. Instituto Federal do Piauí – IFPI. email: robson@ifpi.edu.br

A mandioca é uma planta dicotiledônea, da família *Euphorbiaceae* e gênero *Manihot*, originária das Américas. É utilizada de diversas formas tanto na alimentação humana como na alimentação animal, podendo ser consumida na forma *in natura* e industrializada, porém existem barreiras que impedem o aumento do consumo da mandioca na forma *in natura*. Dessa forma o desenvolvimento de novos produtos à base de mandioca além de ampliar o leque de produtos aumentaria o consumo da mandioca e agregaria valor ao produto. Este trabalho teve como objetivo elaborar e avaliar a aceitação e intenção de compra de *chips* de mandioca da variedade manteiga. Foram utilizados 4 tratamentos analisando duas variáveis, tempo de cozimento e temperatura de fritura (10min/160°C, 10min/180°C, 12min/160°C, 12min/180°C). As amostras foram submetidas ao teste de análise sensorial através de escala hedônica estruturada de nove pontos e escala de intenção de compra estruturada de cinco pontos. Os tratamentos obtiveram médias entre 6,08 e 7,75, ou seja, a aceitação das mesmas ficou entre “gostei ligeiramente” e “gostei moderadamente”. O tratamento 4 obteve as melhores notas correspondendo a “gostei moderadamente”. Quanto ao teste de intenção de compra o tratamento 4 obteve a maior nota correspondendo a “provavelmente compraria”. Conclui-se que as amostras do tratamento 4 (tempo de cozimento de 12 minutos e temperatura de fritura de 180°C) foram bem aceitas pelos provadores em todos os atributos analisados e o teste de intenção de compra confirmou essa aceitação.

Agradecimentos: IFPI