



**Categoria: Mestrado**  
**Agricultura Orgânica**

## **Efeito do tamanho da partícula de farinha de batata doce de polpa alaranjada (*Ipomoea batatas*) no teor de $\beta$ -caroteno**

Camila Mello Olimpio do Nascimento<sup>1</sup>; Adriano Gomes da Cruz<sup>2</sup>; Maria Ivone Martins Jacintho Barbosa<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Mestrando em Ciência e Tecnologia de Alimentos, ppgctarural@gmail.com; <sup>2</sup>Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos, IFRJ, adriano.cruz@ifrj.edu.br; <sup>3</sup>Professora do Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos, UFRRJ, mivone@gmail.com.

A batata doce de polpa alaranjada (BDPA) é conhecida por possuir um grande teor de carotenoides em sua composição, dentre esses carotenoides, o  $\beta$ -caroteno, que possui atividade pró-vitamina A. A deficiência de vitamina A é considerada um problema de saúde em centenas de países, principalmente em países do continente africano, asiático e na América do Sul. Essa deficiência tem como maiores afetados, crianças lactentes e em idades pré-escolar, gestantes e mulheres em idade fértil. Por ser uma excelente fonte de provitamina A, alguns estudos apontam que o consumo de BDPA pode contribuir para a diminuição da deficiência de vitamina A. A utilização da farinha de batata doce de polpa alaranjada (BDPA) como uma fonte de vitamina A em diversos produtos alimentícios, pode agregar características de funcionalidade a esses produtos. Esse trabalho tem como objetivo verificar o teor de  $\beta$ -caroteno nas diferentes frações da farinha de BDPA, determinar a fração que possui o maior teor  $\beta$ -caroteno em suas partículas e a partir dessa fração definir o melhor produto para aplicá-la e assim obter um produto enriquecido com vitamina A. A farinha de BDPA foi obtida através do processo de desidratação em estufa com circulação de ar. Foram desenvolvidas duas amostras de farinha, que foram obtidas em duas temperaturas diferentes, 55°C e 65°C, ambas desidratadas por 24h. Após a desidratação a BDPA foi triturada para a obtenção da farinha. Com a obtenção da farinha realizada, ocorreu o processo de definição da granulometria dessa farinha. Foi peneirada em um conjunto de peneiras com os seguintes meshes 150, 200 e 250. O mesh a ser usado na produção do produto enriquecido com vitamina A ainda será definido, tendo em vista a obtenção do maior teor de  $\beta$ -caroteno no mesh. Os resultados esperados são: Comprovar o teor de  $\beta$ -caroteno em cada uma das diferentes frações da farinha de BDPA.

**Palavras chave:**  
 $\beta$ -caroteno, batata doce de polpa alaranjada, farinha.