



DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE CHIPS TEMPERADOS DE BATATA-DOCE (*Ipomoea batatas*)

Steffany Tomaz da Silva ¹, Isadora Rebouças Nolasco de Oliveira ²

RESUMO

A batata-doce é uma matéria-prima amplamente consumida e cultivada no Brasil. Diversos produtos podem ser obtidos por meio dessa tuberosa, como farinhas, *chips* e amido. O objetivo deste trabalho foi avaliar diferentes formas de obtenção de *chips* de batata-doce, bem como diferentes processos de secagens (fritadeira elétrica e a fritura em óleo). Os *chips* foram obtidos por fatiamento (com e sem desidratação osmótica) e por modelagem da massa de batata cozida. Em seguida, foram secos em fritadeira elétrica. No segundo ensaio, as batatas fatiadas, branqueadas e condimentadas (alegrim e sal) foram secos em fritadeira elétrica ou em imersão em óleo. As amostras foram avaliadas quanto aos atributos físico-químicos (umidade, Aw, pH, sólidos solúveis totais, acidez titulável, *ratio* e cinzas) e colorimétricos (L, a, b, c H). Foi observado que os *chips* de batata apresentaram valores de cinzas superiores ao da batata *in natura*, sendo a principal causa a adição de NaCl durante a desidratação osmótica e ao processo de secagem que concentra os sólidos pela perda de água. Além disso, foi observado baixos valores de atividade de água e umidade, atendendo ao preconizado pela legislação e sendo um atributo importante para crocância do produto. Os produtos *chips* apresentaram maior intensidade da cor, ao comparar com a polpa da amostra *in natura*, sendo um atributo desejável desse processamento. Os produtos secos em ar quente e óleo apresentaram similaridades em relação a cor. O método mais viável para produção dos *chips* de batata doce é por meio do fatiamento com branqueamento (com ou sem condimentos), e submetidos a secagem/fritura em ar quente.

Palavras-chave: batata-doce, *chips*, reaproveitamento, secagem.

¹Graduanda em Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos (UATA), Centro de Tecnologia Agroalimentar (CCTA), UFCG, Pombal, PB, e-mail: steffanysilva397@gmail.com

²Engenheira de Alimentos, Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Professora do Magistério Superior, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos (UATA), Centro de Tecnologia Agroalimentar (CCTA), UFCG, Pombal, PB, e-mail: isadora.reboucas@professor.ufcg.edu.br



DEVELOPMENT AND CHARACTERIZATION OF SEASONED SWEET POTATO CHIPS (*Ipomoea batatas*)

ABSTRACT

Sweet potatoes are a raw material widely consumed and cultivated in Brazil. Various products can be obtained from this tuberose, such as flour, *chips* and starch. The objective of this work was to evaluate different ways of obtaining sweet potato *chips*, as well as different drying processes (electric fryer and frying in oil). The *chips* were obtained by slicing (with and without osmotic dehydration) and by modeling cooked potato dough. They were then dried in an electric fryer. In the second test, the sliced, blanched and seasoned potatoes (rosemary and salt) were dried in an electric fryer or immersed in oil. The samples were evaluated for their physicochemical attributes (moisture, A_w , pH, total soluble solids, titratable acidity, *ratio* and ash) and colorimetric attributes (L, a b, c H). It was observed that potato *chips* had higher ash values than fresh potatoes, the main cause being the addition of NaCl during osmotic dehydration and the drying process that concentrates solids through loss of water. Furthermore, low values of water activity and humidity were observed, meeting what is recommended by legislation and being an important attribute for the product's crispness. The *chips* products showed greater color intensity, when compared to the pulp of the fresh sample, being a desirable attribute of this processing. Products dried in hot air and oil showed similarities in terms of color. The most viable method for producing sweet potato *chips* is through slicing and blanching (with or without seasonings), and drying/frying in hot air.

Keywords: sweet potato, *chips*, reuse, dryin