

POTENCIAL DA BATATA DOCE NA INOVAÇÃO ALIMENTAR

Maria Eduarda Eleutério do Nascimento¹, Jamily Vitória Silva Moreira¹, Isabela Campelo de Queiroz¹

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais, Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos (DCTA/IF Sudeste MG), Campus Rio Pomba Contato/email: isabela.queiroz@ifsudestemg.edu.br



A batata doce é um tubérculo de fácil cultivo, viável e acessível aos produtores, graças ao seu baixo custo de produção. Além disso, é rica em nutrientes e apresenta grande versatilidade culinária.

INTRODUÇÃO

A batata-doce (*Ipomea batatas*) é uma planta perene de raiz tuberosa, bastante cultivada na América Tropical. Este tubérculo é de fácil cultivo e adaptativo em várias regiões, resistente à seca e de baixo custo de produção. Além disso, é rico em carboidratos, açúcares, fibras, minerais, vitaminas E, A e do complexo B. Essas são essenciais para atletas que visam aumento na massa muscular e uma dieta saudável (Duarte, 2024).

O Brasil ocupa a 16^a posição entre os maiores produtores mundiais de batata-doce, com uma produção de 805,4 mil toneladas e um valor estimado de R\$ 886,6 milhões, destacando-se como o principal produtor da América Latina (Embrapa, 2021). O consumo de batata-doce no Brasil tem apresentado aumento desde 2012, após um longo período de queda iniciado nos anos 1970. Esse crescimento é mais evidente em determinados grupos, como mulheres, idosos, moradores de áreas urbanas e residentes da região Norte (Campos, 2021).

A batata-doce apresenta vantagens de utilização devido ao teor de nutrientes e versatilidade, podendo ser utilizada em pratos salgados ou doces. Além do aproveitamento de resíduos para produção de biocombustíveis, ração animal e adubo orgânico. Ou seja, é um produto com diversos benefícios ao ser humano, econômicos e ambientais.



USO DA BATATA DOCE NO DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

Estudos vem sendo conduzidos no intuito de desenvolver produtos à base de batata doce para melhorar o potencial nutricional dos mesmos e ainda fornecer alternativa para o mercado de produtos veganos (Beltran et al., 2020; Silva et al., 2023; Duarte 2024), conforme ilustrado na Figura 1.



Figura 1. Desenvolvimento de produtos à base de batata-doce. **Fonte:** Os autores.

Beltran et al (2020) desenvolveram sorvete vegano de chocolate formulado com batata doce e leite de coco. Foram realizadas duas formulações contendo 200g e 400g de batata doce. As formulações foram submetidas a análise sensorial, utilizando escala hedônica de 9 pontos, a fim de avaliar sabor, aroma, textura e cor. Por meio da análise de variância ANOVA, verificou-se que não houve diferença significativa de aceitação entre as amostras para todos os parâmetros avaliados, ao nível de 5% de significância. Por fim, a viabilidade de produção e aceitação dos consumidores foi comprovada, sendo esta, uma alternativa válida de produto para o público que apresenta este tipo de restrição ou opção alimentar.

Snacks em barra à base de batata doce foram produzidos por Silva et al. (2023). Foram utilizadas variedades de batata doce como Jerimum e Real, que apresentam rico valor nutricional e possuem potencial para ser utilizadas no desenvolvimento de novos alimentos. O *snack* criado a partir da variedade Real possui mais proteína (6,13%), valores de fibra alimentar dentro dos padrões legais (10,54%) e maior valor energético (326,18 Kcal/100g), o que torna os produtos potencialmente adequados para ingressar no mercado, oferecendo benefícios nutricionais e funcionais para os consumidores.

Já Duarte (2024) produziu farinha de batata-doce para estudar o enriquecimento nutricional de barras de cereal. Foram utilizados métodos físico-químicos para caracterizar a farinha, avaliando lipídios, carboidratos, cinzas, umidade, carotenóides e α -tocoferol por espectrofotometria UV-Vis, além

da análise de coliformes termotolerantes, que apresentou níveis aceitáveis para consumo humano. A pesquisa incluiu a produção de quatro amostras de barra de cereal, comparadas a uma versão industrial (amostra 5) e avaliadas sensorialmente por 22 participantes. A amostra 2 que contém 30 gramas de farinha de batata-doce destacou-se por apresentar características superiores em textura, doçura, aroma e granulosidade, além de níveis mais elevados de carboidratos (75,20%) e proteínas (10,60%) em comparação à industrial. A casca da batata-doce mostrou maior concentração de sais minerais e lipídios, sendo respectivamente 0,56% e 10,30%, enquanto a polpa apresentou níveis mais altos de carboidratos (87,64%). O estudo concluiu que a inclusão de farinha de batata-doce em barras de cereal é viável e oferece benefícios nutricionais relevantes.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A batata-doce tem se mostrado um alimento versátil, sustentável e de alto valor nutricional, com grandes possibilidades de aplicações na indústria de alimentos. Seu potencial como ingrediente funcional em novos produtos, aliado ao baixo custo de produção e alta aceitação pelos consumidores, reforça sua relevância no mercado alimentício e na busca por alternativas mais saudáveis e sustentáveis.

REFERÊNCIAS

BELTRAN, LB; RASPE, DT; CASTILHO, PA; SOUSA, LCS de; FIOROTO, CKS; VIEIRA, AMS; MADRONA, GS Desenvolvimento de sorvete vegano de chocolate formulado com batata doce e leite de coco / Desenvolvimento de sorvete vegano de chocolate formulado com batata doce e leite de coco. **Revista Brasileira de Desenvolvimento**, [S. l.], v. 3, pág. 15274–15284, 2020.

CAMPOS, S. K.; PILON, L.; MELO, R. A.C. Mudanças recentes no padrão de consumo da batata-doce no Brasil: perspectivas para o mercado nacional. In: CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL – SOBER, 59., 2021, Brasília. Anais [...]. Brasília: SOBER, 2021.

DUARTE, L. S., 2024. **Uso da farinha de batata-doce (*Ipomea batatas* L. (Lam)) para o enriquecimento nutricional de alimentos: preparação de barra de cereal**. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Engenharia Química) – Centro de Tecnologia, Universidade Federal de Alagoas, Maceió.

EMBRAPA- EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. **Sistema de Produção de Batata-Doce**. 2021. Disponível em: <https://www.embrapa.br/hortalicas/batata-doce/cultivares>.

SILVA, Y.O.; ARAÚJO, I. M. S.; DANTAS, B. S.; CARNEIRO, K. L. B.; GARRUTI, D. S.; MEDEIROS, M. L. M. Snacks em barra à base de batata doce, com alegação de propriedades nutricionais: desenvolvimento,



caracterização nutricional e sensorial. **Nutrivisa Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde**, Fortaleza, v. 10, n. 1, p. e11806, 2023.

