

151

**AVALIAÇÃO DO CONTEÚDO DE UMIDADE E DE ÁCIDO CIANÍDRICO EM PÓ DE FOLHA DE AIPIM.** *Nina R. M. Cardoso, Susette Freimuller, Miguel M. Montaña* (Departamento de Ciências dos Alimentos, Instituto de Ciência e Tecnologia dos Alimentos, UFRGS).

A mandioca (aipim) é produto largamente consumido em diversos países utilizando-se geralmente as raízes da planta cuja maior riqueza são carboidratos. As ramas e as folhas desse vegetal, que são ricas fontes de proteínas e vitaminas, também são utilizadas em muitas regiões embora com reservas devidas principalmente ao potencial tóxico do ácido cianídrico que contém. Atualmente, quando estão em curso no Brasil programas que preconizam o pó da folha de aipim como complemento alimentar a ser utilizado isoladamente ou compondo uma farinha múltipla (com farelos de arroz e trigo, pó de sementes e de casca de ovo), surgem recomendações para que se investigue mais a respeito da conveniência do uso desse insumo na alimentação, mesmo porque não há legislação específica para o mesmo. Assim, este trabalho adotou como propósito conhecer os teores de umidade e de ácido cianídrico e as condições microbiológicas apresentadas pelo pó da folha de aipim em tempo de armazenamento preconizado para a vida útil do produto. Para isso, tomaram-se amostras fornecidas por produtores de Santa Cruz (SC) e Torres (T), RS efetuando-se análises mensais dos produtos armazenados à temperatura ambiente e sob refrigeração. Os resultados obtidos até o momento evidenciaram um teor médio de ácido cianídrico de 10,65 mg% na amostra SC e de 7,21mg% na amostra T; queda inicial do teor de ácido cianídrico (cerca de 10%) seguida de leve crescimento e estabilização; teor médio de 10,55% de umidade na amostra SC e de 8,43% na amostra T; tendência à estabilização do teor de umidade durante o armazenamento; não houve diferenças significativas nos teores de ácido cianídrico e de umidade entre as respectivas amostras armazenadas às temperaturas ambiente e de refrigeração.