

A mandioca(aipim) é produto largamente consumido em diversos países utilizando-se geralmente as raízes da planta cuja a maior riqueza são carboidratos. As ramas e as folhas desse vegetal, que são ricas fontes de proteínas e vitaminas, também estão sendo 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 e pó de sementes), surgem recomendações para que se investiguem mais a respeito da conveniência do uso desse insumo na alimentação, sendo que não há legislação específica para o mesmo. Assim, este trabalho adotou como propósito conhecer os teores de umidade e 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 isto, tomaram-se amostras fornecidas por dois produtores do Rio Grande do Sul efetuando-se análises periódicas do produto armazenado à temperatura ambiente e sob refrigeração. Complementam o trabalho análises sobre pH e composição do produto relativamente a proteínas, gorduras e minerais.