



RENDIMENTO NA PRODUÇÃO INDUSTRIAL DE BATATA FRITA

Pinkoski, P.I.¹.; De Jong, E. V.²

¹Departamento de Tecnologia de Alimentos – Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal do Rio Grande do Sul

²Departamento de Ciência de Alimentos – Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, e-mail: pascual.pinkoski@ufrgs.br

Este trabalho teve como objetivo estudar, durante a produção industrial de batatas fritas, a influência no rendimento final dos produtos pela utilização de gordura vegetal hidrogenada pura e em mistura, na proporção de 30% com óleo de soja, no processo de fritura. Para tanto, foram coletados dados de produção de batata palito pré-frita e tipos “chips” e palha, utilizando batatas da variedade baronesa. Após as etapas de preparo, como limpeza e corte, as batatas foram processadas em fritadeiras industriais pelo tempo necessário para obter as características de cada produto. Após a fritura as batatas pré-fritas foram congeladas a -18° C e armazenadas nessa temperatura, enquanto os produtos de outro tipo foram armazenados em temperatura ambiente. Os resultados obtidos em nove partidas de produção utilizando apenas gordura vegetal hidrogenada mostraram que na produção de 9.184 kg de batatas foram produzidos 2.535 kg dos três tipos de produtos, apresentando um rendimento global de 27,86%, com desvio padrão 2,63, correspondendo a 3,6 kg de batata/kg de produto. Em outras nove partidas de produção, desta vez utilizando a gordura vegetal adicionada de óleo de soja obtiveram-se de 14.922 kg de batatas um total de 4.010 kg dos mesmos três tipos de produtos, apresentando um rendimento global de 27,08%, com desvio padrão 2,62, correspondendo a 3,7 kg de batata/kg de produto. Considerando terem sido os dados obtidos num processo industrial, a quantidade de matéria-prima das primeiras nove partidas de produção foram diferentes da quantidade das outras nove partidas de produção, entretanto os resultados obtidos com uso apenas de gordura vegetal hidrogenada não diferiram significativamente do rendimento obtido na fritura com utilização de gordura vegetal hidrogenada em mistura com óleo de soja.