

AVALIAÇÃO DA COR EM RESÍDUOS DE BATATA DOCE FERMENTADO VIA BIOPROCESSO EM ESTADO SÓLIDO UTILIZANDO O FUNGO PLEUROTUS OSTREATUS

Priscila De Souza Araújo (pry_rj@hotmail.com)

Pedro Garcia Pereira Da Silva (pedropr_gps@hotmail.com)

Sarah De Souza Araújo (sarah_de_souza@yahoo.com.br)

Aline Janaina Giunco (alinejgiunco@gmail.com)

Cynthia Aparecida De Andrade Silva (cynthiaandr@yahoo.com.br)

Gustavo Graciano Fonseca (GustavoFonseca@ufgd.edu.br)

A batata doce (*Ipomoea batatas* L.) é uma raiz amilácea, sendo uma das culturas mais importantes no mundo, pois possui elevado valor nutricional e econômico. É de fácil cultivo, alta tolerância a seca, baixo custo de produção, ampla adaptação a diferentes regiões, sendo muito apreciada no Brasil. Pode ser usada na alimentação humana, animal e produção de biocombustíveis, como álcool. A cor é o primeiro critério utilizado na rejeição ou aceitação de um produto, por isso, na indústria de alimentos a análise de cor torna-se uma avaliação importante. Com isso, o objetivo do estudo foi avaliar a variação na coloração das cascas de batata doce fermentada com o fungo *Pleurotus ostreatus* via bioprocessamento em estado sólido (BES). A amostra foi adquirida em comércio local, sanitizada em solução de hipoclorito 2,5% por 10 minutos. Após, as cascas foram cortadas em cubos com 1 cm² de aresta e acondicionadas em biorreatores tipo frascos erlenmeyer de 500 mL. O biorreator com o resíduo e o inóculo foi acondicionado em estufa bacteriológica (30°C, 20 dias). A análise da cor foi realizada no tempo inicial e após 20 dias de fermentação, pelo sistema CIELab, utilizando um colorímetro com luminante D65, ângulo de observação 10°, obtendo-se os parâmetros de cor L* (luminosidade ou claridade), a* (índice de saturação verde-amarelo) e b* (índice de saturação azul-amarelo). Os experimentos foram submetidos à análise de variância (ANOVA) e as médias foram comparadas pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade, no qual letras diferentes demonstram diferença significativa entre as amostras analisadas. Os resultados mostraram que os substratos in natura e fermentado não apresentaram diferenças em relação ao parâmetro L* (35,65±0,43^a e 35,26±0,59^a) e a* (11,48±0,86^a e 10,95 ± 0,08^a), respectivamente. O substrato fermentado (15,11±0,86^a) apresentou tonalidade mais amarelo que a amostra in natura

($9,93 \pm 0,06b$), sendo observado pelos valores de b^* . Conclui-se assim que o substrato fermentado apresentou cor amarelo, verificados pelos valores positivos de a^* e b^* . Essas informações podem subsidiar estudos sobre a utilização de fungo *Pleurotus ostreatus* para melhorar a cor de produtos alimentícios e o aproveitamento integral dos alimentos.