
DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE CHIPS DE BATATA – DOCE

Laura Fontolan Santos

laura.santos256@etec.sp.gov.br

Etec Prof. Dr. Antônio Eufrásio de Toledo

Julia Cristina Rodrigues de Souza Barbosa

Julia.barboza8@etec.sp.gov.br

Etec Prof. Dr. Antônio Eufrásio de Toledo

Kevin Amabile Araujo

kevin.araujo10@etec.sp.gov.br

Etec Prof. Dr. Antônio Eufrásio de Toledo

José Gustavo Vieira

jose.vieira32@etec.sp.gov.br

Etec Prof. Dr. Antônio Eufrásio de Toledo

Gisele Rabelo Salomão

Gisele.salomao@etec.sp.gov.br

Etec Prof. Dr. Antônio Eufrásio de Toledo

Resumo: A batata-doce (*Ipomoea batatas*), originária da América do Sul e Central, é um alimento amplamente cultivado no Brasil, com destaque para regiões como Presidente Prudente/SP. Rica em carboidratos e com boa adaptabilidade, a batata-doce tem ganhado espaço na alimentação por sua versatilidade culinária e valor nutricional. Apesar de produtos como chips não serem considerados opções saudáveis, eles apresentam grande aceitação entre os consumidores pela praticidade e sabor. A questão que norteia esses estudos é como elaborar chips de batata-doce que sejam sensorialmente atrativos ao consumidor, essa escolha do tema se justifica pela oportunidade de diversificar o uso da batata-doce, agregando valor ao produto e investigando alternativas de aproveitamento que possam interessar à indústria alimentícia e ao pequeno produtor. O desenvolvimento dos chips de batata-doce foi realizado na cozinha experimental da ETEC Prof. Dr. Antônio Eufrásio de Toledo, utilizando batata-doce de polpa clara adquirida localmente. Para as três primeiras porções, usou-se 1 kg de batata-doce crua. As batatas foram lavadas, descascadas e fatiadas em lâminas de 2 mm com fatiador manual. As fatias foram fritas por imersão em óleo de soja a 180 °C até ficarem crocantes e levemente douradas, sendo depois escorridas em papel toalha para remoção do excesso de óleo. Para finalizar, temperamos os chips com seus respectivos sabores. Foram aplicados questionários para 30 provadores não treinados. Eles apresentavam uma faixa etária de 15 a 49 anos, no entanto a maioria dos provadores eram alunos da escola e ou funcionários. Observamos que a grande maioria dos provadores não tinham conhecimento do produto chips. Em relação ao sabor, aparência e textura, observou-se que os chips com Canela e Açúcar foi o que mais se destacou, recebendo as melhores avaliações: 20 pontos para sabor, 17 para aparência e 18 para textura. Com relação aos tratamentos com sabor salgado observamos que houve um equilíbrio maior entre os tratamentos sendo que o tratamento com tempero obteve uma pequena vantagem em relação ao tratamento só com sal, com 18 avaliações muito bom para sabor, 17 para aparência e 10 para textura.

Palavras-chave: Carboidratos; Alimentícia; Produtor; Textura.

1. Introdução

A batata-doce (*Ipomoea batatas*), originária da América do Sul e Central, é um alimento amplamente cultivado no Brasil, com destaque para regiões como Presidente Prudente/SP, onde seu plantio começou há cerca de 40 anos, beneficiado pelo clima e solo favoráveis. (Como Surgiu a Batatec? [S.D]). Rica em carboidratos e com boa adaptabilidade, a batata-doce tem

ganhado espaço na alimentação por sua versatilidade culinária e valor nutricional (JÚNIOR et al. 2012). Apesar de produtos como chips não serem considerados opções saudáveis, eles apresentam grande aceitação entre os consumidores pela praticidade e sabor. A questão que norteia esses estudos é como elaborar chips de batata-doce que sejam sensorialmente atrativos ao consumidor, essa escolha do tema se justifica pela oportunidade de diversificar o uso da batata-doce, agregando valor ao produto e investigando alternativas de aproveitamento que possam interessar à indústria alimentícia e ao pequeno produtor.

Com o crescente interesse por alternativas diferenciadas no mercado de snacks, o consumo de batata-doce tem se expandido, não apenas como alimento fresco, mas também em formas processadas, como chips. Esse crescimento está inserido em um cenário mais amplo de expansão do setor de snacks, que continua sendo um dos mais dinâmicos da indústria alimentícia. De acordo com a Market Data Forecast (2024), o mercado global de snacks foi estimado em US\$ 718,7 bilhões, com previsão de atingir US\$ 1.037,2 bilhões até 2033, apresentando uma taxa de crescimento anual composta de 4,16%. No Brasil, o setor também tem mostrado forte desempenho, impulsionado pela diversidade de sabores regionais e pela preferência dos consumidores por produtos prontos para o consumo.

Apesar do foco crescente em snacks saudáveis, as opções tradicionais, como os chips fritos, ainda dominam o mercado, principalmente por sua textura crocante e sabor marcante. Esses atributos sensoriais continuam sendo decisivos no momento da escolha do consumidor. Nesse contexto, os chips de batata-doce se destacam como uma alternativa interessante e inovadora, proporcionando aos consumidores uma opção diferenciada no mercado de snacks, ao mesmo tempo em que valorizam ingredientes locais. Segundo o Governo do Estado de São Paulo (2020), o estado produziu cerca de 147 mil toneladas de batata-doce em 2019, o que representa aproximadamente 20% da produção nacional, demonstrando o potencial da matéria-prima para o desenvolvimento de novos produtos alimentícios.

O objetivo do estudo foi desenvolver chips de batata-doce em diferentes formulações e avaliar sua aceitação sensorial, analisando atributos como sabor, textura e aparência, e avaliar uma alternativa de comercialização deste produto.

2. Materiais e Métodos

O desenvolvimento dos chips de batata-doce foi realizado na cozinha experimental da ETEC Prof. Dr. Antônio Eufrásio de Toledo, utilizando batata-doce roxa adquirida localmente, para a produção das amostras iniciais, foram utilizados 1 kg de batata-doce crua.

A preparação começou com a lavagem, descascamento e fatiamento das batatas em lâminas de 2 mm de espessura, Em seguida, as fatias foram fritas por imersão em óleo de soja mantido a temperatura constante de 180°C. Após a fritura, as fatias foram cuidadosamente escorridas em papel toalha para remoção do excesso de óleo.

Para o tempero, aplicaram-se três misturas previamente preparadas, compostas por sal, canela em pó com açúcar e um tempero pronto, a uniformidade na aplicação do tempero foi priorizada para garantir consistência na experiência sensorial.

Posteriormente, a aceitação dos chips foi avaliada por meio de testes sensoriais com 30 provadores não treinados, com idades entre 15 e 49 anos, em sua maioria alunos e funcionários da ETEC. Os questionários aplicados contemplaram avaliações de sabor, crocância aparência e aceitabilidade geral, utilizando uma escala hedônica de cinco pontos: “muito bom”, “bom”, “regular”, “ruim” e “péssimo”. Os resultados obtidos permitiram identificar as formulações com maior potencial de aceitação pelo público-alvo.

3. Resultados e Discussão

Verificou-se que a grande maioria dos provadores não tinha conhecimento do produto em formato de chips.

Quanto ao sabor, aparência e textura, observou-se que a formulação com Canela e Açúcar apresentou maior destaque, registrando 20, 17 e 18 avaliações “muito bom” respectivamente. Em relação aos tratamentos de sabor salgado, identificou-se um equilíbrio maior entre as formulações, sendo que o tempero pronto apresentou ligeira vantagem em comparação ao sal, com 18 avaliações “muito bom” para sabor, 17 para aparência e 10 para textura.

Figura 1 – Preparo do chips



Fonte: Leticia Teles de Oliveira

Figura 2 - Resultado



Fonte: Laura Fontolan Santos

4. Considerações Finais

Foram avaliados chips de batata-doce em diferentes formulações, os quais apresentaram boa aceitação quanto à crocância e textura. A versão doce com Canela e Açúcar destacou-se como a mais apreciada, enquanto, entre as versões salgadas, a temperada obteve maior aceitação ao passo que a opção apenas com sal apresentou menor aprovação.

Os chips demonstraram potencial de mercado, e recomenda-se que pesquisas futuras incluam maior número de provadores e novas combinações de temperos para aprimorar a aceitação.

Observou-se a crocância como um ponto positivo, reforçando a adequação do produto ao consumo. Entretanto, parte dos provadores indicou que o teor de sal poderia ser ajustado, evidenciando a necessidade de reformulação do tempero para alcançar maior aprovação.

5. Referências

JUNIOR, V. C. A. et al. Características produtivas e qualitativas de ramas e raízes de batata-doce. [Título do periódico não informado], v. 30, n. 4, p. 584–589, 2012.

SALASAR, T. C. C. O. Propriedades nutricionais e benefícios do consumo da polpa e folha de batata-doce. 2018.

COMO SURTIU A BATATEC. Como surgiu a Batatec? Disponível em: <https://www.batatec.com.br/>. Acesso em: 24 mar. 2025.

CAPINUS, A. A. et al. Subprodutos da cultura de batata-doce (*Ipomoea batatas*): nutritividade e uso na alimentação de bovinos. Anais do 10º Salão Internacional de Ensino, Pesquisa e Extensão – SIEP, Universidade Federal do Pampa, 2018. 6 p.

CAMPOS, Silvia; PILON, Lucimeire; MELO, Raphael. Mudanças recentes no padrão de consumo da batata-doce no Brasil: perspectivas para o mercado nacional. [Dados de publicação não informados].

FERNANDES, A. M. et al. Sistemas de produção de batata-doce. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), 2023. 66 p.