

0106 - VALORIZAÇÃO DOS PRODUTOS DA MANDIOCA: LEVANTAMENTO DO CONSUMO EM BOTUCATU-SP. - Magali Leonel (CERAT, UNESP, BOTUCATU), Ezequiel Lopes do Carmos (CERAT, UNESP, BOTUCATU), Fernanda Rossi Moretti Trombini (CERAT, UNESP, BOTUCATU) - mleonel@cerat.unesp.br.

Introdução: A Feira da mandioca é um evento anual realizado pela Prefeitura Municipal de Botucatu em parceria com o CERAT/UNESP. Este evento, que recebe cerca de dois mil visitantes, disponibiliza a população tecnologias simples de preparo de alimentos a base de mandioca, visando o fortalecimento de obras assistenciais, cooperativas e microempresas, bem como, a divulgação das atividades de ensino, pesquisa e extensão do CERAT. **Objetivos:** No ano de 2011, durante a IX Feira da Mandioca, foi elaborado um questionário, aplicado pelos estagiários do CERAT, que teve por objetivo obter dados do consumo de raízes e produtos da mandioca na cidade. **Métodos:** O questionário estruturado com questões de alternativa fixa foi aplicado em 100 informantes e abordou questões referentes ao informante (faixa etária e sexo), questões referentes ao consumo das raízes e questões para o consumo de produtos derivados da mandioca (biscoito de polvilho, polvilhos doce e azedo, farinhas, farofa, mandioca congelada, chips e sagu). Para as farinhas, foram expostos os diferentes tipos previstos na legislação a fim de facilitar as respostas. **Resultados:** Os resultados mostraram que 25% dos entrevistados eram homens e 75% mulheres, sendo a maioria na faixa de 31 a 50 anos (45%), seguida por pessoas com mais de 50 anos (25%). Para o consumo de raízes de mandioca, 96% costumam comprar e apenas 4% consomem somente produtos derivados. Dos 96% que adquirem as raízes, 48% fazem a aquisição em mercados, 29% em feira livre, 12% nos dois tipos de comércio e 7% são produtores. Quanto à forma, 77% compram raízes com casca e 23% descascadas, com relatos de maior preço dos produtos minimamente processados. Na avaliação do consumo dos derivados 100% dos entrevistados têm o hábito de comprar algum produto mensalmente, sendo que todos adquirem mais de um tipo. A farofa temperada é a mais adquirida (76%). Para as farinhas, a farinha fina branca é adquirida por 65% dos entrevistados, seguida pela farinha grossa branca (37%) e farinha bijusada (28%). O polvilho azedo é adquirido por 17% dos entrevistados, o polvilho doce por 6% e o sagu por 47%, sendo que estes produtos apresentam aquisição esporádica. As principais razões para o não consumo de derivados da mandioca foram falta de tempo para o preparo das refeições, não conhecimento de alguns tipos de farinha, dificuldade de encontrar, aspectos nutricionais, assim como, elevado preço de alguns produtos. Os resultados evidenciaram a necessidade da elaboração de material didático a ser distribuído no próximo evento, para a divulgação dos aspectos econômicos e sociais do processamento da mandioca, das formas de conservação pós-colheita das raízes, bem como, dos benefícios nutricionais do consumo dos derivados.