

CARACTERIZAÇÃO NUTRICIONAL DE AMOSTRAS COMERCIAIS DE QUINOA ADQUIRIDAS NA CIDADE DE BRAGANÇA- PORTUGAL

Heloisa de Fátima Mendes Justino¹; Vitor Manuel Ramalheira Martins²; Isabela Campelo de Queiroz³; Roselir Ribeiro da Silva⁴

¹ Bolsista (Pesquisa, Mobilidade Internacional- 01/2018), Discente de Graduação, Campus Rio Pomba, IF Sudeste MG.

² Orientador, Docente da Escola Superior Agrária, Campus de Santa Apolónia, Instituto Politécnico de Bragança.

³ Orientadora, Docente do Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Campus Rio Pomba, IF Sudeste MG.

⁴ Docente do Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Campus Rio Pomba, IF Sudeste MG.

heloisa.mendes3@gmail.com

Introdução

A quinoa é um pseudocereal que apresenta proteínas de alta qualidade, não possui glúten e contém alto nível de ácidos graxos essenciais. Pode ser encontrada comercialmente nas formas de grão integral, farinhas e flocos, ou adicionada a alguns alimentos, como sopas, saladas e biscoitos. É uma excelente escolha para uma dieta equilibrada, uma vez que possui moléculas de alto interesse, no qual proporcionam ação bioativa benéfica para o organismo.

Objetivo

Proceder à caracterização nutricional de variedades comerciais de quinoa branca, vermelha e preta, adquiridas na cidade de Bragança- Portugal.

Material e Métodos

As amostras de quinoa foram adquiridas no comércio local da cidade de Bragança- Portugal. Os grãos de quinoa passaram previamente pelo processo de moagem, obtendo as farinhas em sua forma integral.



Foto 1- Amostras de quinoa obtidas no comércio local.

As seguintes análises foram realizadas:

- Determinação do teor de umidade (secagem em estufa a 105°C);
- Teor de gordura bruta (método de Soxhlet);
- Teor de proteína bruta (método de Kjeldahl);
- Teor de cinzas (incineração por via seca a 550°C).

Resultados e discussão

Na tabela 1, é apresentado os resultados referentes as análises realizadas.

Tabela 1- Valores referentes as análises de umidade, resíduo mineral fixo, proteína bruta e gordura bruta.

AMOSTRA	UMIDADE (%)	RESIDUO MINERAL FIXO (%)	PROTEINA BRUTA (%)	GORDURA BRUTA (%)
QUINOA BRANCA	9,29	2,46	13,4	7,78
QUINOA VERMELHA	9,33	2,56	14,03	7,11
QUINOA PRETA	10,87	2,85	12,12	7,14

As sementes de quinoa possuem em média 12% de proteína, contém níveis elevados de cálcio, zinco, fósforo e vitaminas do complexo B quando comparada com alguns cereais, como aveia, arroz e milho. O consumo desse pseudocereal vem crescendo, seja para alimentação mais saudáveis ou para dietas especiais (GEWEHR et al., 2012).

Conclusão

Este estudo preliminar evidenciou que as variedades comerciais de quinoa estudadas apresentaram teores semelhantes para os vários parâmetros analisados. No futuro, pretende-se proceder a uma caracterização mais detalhada que permita averiguar se existem diferenças de composição nas variedades estudadas, nomeadamente no que se refere ao seu perfil de ácidos gordos e de aminoácidos.

Referências bibliográficas

GEWEHR, M. F.; DANELLI, D.; MELO, L. M.; FLÔRES, S. K.; JONG, E. V. Análises químicas em flocos de quinoa: caracterização para a utilização em produtos alimentícios. *Brazilian Journal of Food Technology*, Campinas, v. 15, n. 4, p. 280-287, 2012.

Agradecimentos

Ao IF Sudeste MG- Campus Rio Pomba, a Diretoria de Relações Internacionais e ao Instituto Politécnico de Bragança .