

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

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. **Materiais 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. Posteriormente, as análises para 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) e teor de cinzas (incineração por via seca a 550°C) foram realizadas em triplicata.

Resultados: A amostra de quinoa branca apresentou 9,29% de umidade, 2,46% de resíduo mineral fixo, 13,4% de proteína bruta e 7,78% de gordura bruta. A quinoa vermelha 9,33% de umidade, 2,56% de resíduo mineral fixo, 14,03% de proteína bruta e 7,11% de gordura bruta. Já a quinoa preta 10,87% de umidade, 2,85% de resíduo mineral fixo, 12,12% de proteína bruta e 7,14% de gordura bruta. **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.

Palavras-chave: pseudocereal, quinoa, saudabilidade

Apoio: IF Sudeste MG, Diretoria de Relações Internacionais do IF Sudeste MG, Instituto Politécnico de Bragança

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

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

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