

RESUMO - ALIMENTOS

COMPOSIÇÃO QUÍMICA E PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DE MUCILAGEM DE QUIABO (*ABELMOSCHUS ESCULENTUS* L.)

Aline Fernanda Campagnaro (alinefcampagnaro@gmail.com)

Cristiane Canan (canan@utfpr.edu.br)

Deisy Alessandra Drunkler (deisydrunkler@utfpr.edu.br)

Eliane Colla (ecolla@utfpr.edu.br)

Fernanda Caversan Sandoná (fernandasandona@hotmail.com)

Nicole Antunes Rossi (nicolerossi@alunos.utfpr.edu.br)

Introdução: Pesquisas abrangendo o uso de mucilagens vegetais em produtos alimentícios tem recebido destaque nos últimos anos, pois há uma tendência crescente em incorporar ingredientes “mais saudáveis” em substituição aos aditivos sintéticos, visando uma rotulagem “clean-label”. Pensando nestas características, a mucilagem de quiabo vem ganhando atenção devido ao seu potencial em aplicações alimentares, especialmente como agente espessante e estabilizante. Levando-se em consideração que a composição da mucilagem pode impactar o produto alimentício no qual for adicionada, o objetivo deste estudo foi determinar a composição química e físico-química da mucilagem de quiabo. Material e métodos: A extração da mucilagem a partir do quiabo (adquirido em maio de 2025 no CEASA de Foz do Iguaçu – PR), foi realizada por meio da trituração do fruto sem sementes com água (1:2,5 m/v), seguida por centrifugação e liofilização. A umidade foi determinada pelo método

gravimétrico em estufa convencional a 105 °C, até atingir peso constante. O resíduo mineral fixo (cinzas) foi determinado em forno mufla a 550 °C. A proteína bruta foi determinada pelo método de micro-Kjeldahl, cujo teor de nitrogênio foi multiplicado por 6,25. Para o teor de lipídios, foi utilizado o método de Soxhlet. A fração glicídica foi determinada por diferença. O valor de pH foi determinado empregando pHmetro e atividade de água (Aw) determinada em medidor de atividade de água. Resultados: A mucilagem de quiabo apresentou os seguintes teores: umidade: 17,00% ± 0,00; cinzas: 7% ± 0,00; proteínas: 15% ± 1,25; lipídios: 2% ± 0,01; carboidratos: 48% ± 0,31. O pH foi de 5,55 e a Aw 0,400/25 °C. Conclusão: A mucilagem de quiabo apresentou elevado teor de proteínas e carboidratos, características que reforçam seu potencial como ingrediente funcional, conferindo propriedades tecnológicas relevantes e ampliando suas possibilidades de aplicação na indústria de alimentos.

Palavras-chave: hidrocolóide; análise centesimal; análise físico-química.