X Congresso de Inovação em Tecnologia Agroalimentar

14 e 15 de maio de 2026

UFPB/CCHSA
CAMPUS UNIVERSITÁRIO III – BANANEIRAS - PB

AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE SPIRULINA (*ARTHROSPIRA SPP.*) COMERCIALIZADA NO SERTÃO PARAIBANO

[1]FERNANDES, E.A.A.; [2]JANUÁRIO, D.M.P.; [3]MARTINS, C.L.P.; [4]PINHEIRO, L.S.S.; [5]RODRIGUES, J.J.; [6]DEODATO, J.N.V.; [7]SILVA, L.A.; [8]ARAÚJO, A.S.

[1]UFCG, CCTA-PPGSA, eryckallan21@gmail.com
[2]UFCG, CCTA-UAGRA, deborahmargarida88@gmail.com
[3]UFCG, CCTA-UATA, lucileclpm79@gmail.com
[4] UFCG, CCT-PPGEP larissapinheiro2004@gmail.com
[5] UFCG, CCTA-UATA, jocielys.jovelino@professor.ufcg.edu.br
[6] UFCG, CCTA-UATA, jnvdeodato@hotmail.com
[7] UFCG, CCTA-PPGSA luderlandioandrade@gmail.com
[8] UFCG, CCTA-UATA, alfredina@ccta.ufcg.edu.br

Resumo: A produção em larga escala de microalgas e de compostos bioativos derivados dessas espécies tem apresentado crescimento contínuo nas últimas décadas, impulsionada principalmente pela elevada demanda mundial por ingredientes naturais com potencial nutricional e funcional. Entre as microalgas de maior relevância, a Spirulina destaca-se devido à sua rica composição química, sendo amplamente reconhecida pelo elevado teor de proteínas, vitaminas, minerais, pigmentos naturais e compostos antioxidantes. Além disso, a spirulina vem sendo utilizada tanto na indústria alimentícia quanto na produção de suplementos nutricionais, em razão dos benefícios associados ao seu consumo para a saúde humana. Assim, a pesquisa teve como objetivo analisar os valores nutricionais. Nesse contexto, foram adquiridas diferentes apresentações comerciais

de produtos à base de spirulina comercializados no interior da Paraíba, incluindo cápsulas, comprimidos e produtos em pó, com a finalidade de avaliar o potencial nutricional dessas formulações disponíveis ao consumidor. Para a caracterização das amostras, foram realizadas análises físico-químicas visando à determinação dos teores de proteínas, lipídios, umidade, cinzas e carboidratos, seguindo as metodologias analíticas preconizadas pelo Instituto Adolf Lutz (2008). Os resultados obtidos demonstraram diferenças significativas entre as apresentações avaliadas, evidenciando elevados teores de proteína bruta e baixos níveis de lipídios em todas as amostras analisadas. Entre os produtos avaliados, os comprimidos apresentaram os maiores valores proteicos quando comparados às cápsulas e aos produtos em pó, indicando maior concentração nutricional nessa apresentação comercial. Dessa forma, os resultados reforçam o potencial da spirulina como fonte alternativa de nutrientes de elevado valor biológico, destacando sua importância como suplemento alimentar com benefícios nutricionais relevantes para o consumo humano e para o desenvolvimento de produtos funcionais.

Palavras-chave: Microalgas; Alimentos funcionais; Valor nutricional.