

RESUMO - CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA E FÍSICO-QUÍMICA DE ALIMENTOS (FQ) – COMPOSIÇÃO CENTESIMAL, ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS, ANÁLISE DE ALIMENTOS, BROMATOLOGIA, QUANTIFICAÇÃO DE COMPOSTOS EM ALIMENTOS, ANÁLISE DE ANTIOXIDANTES, ANÁLISES CROMATOGRÁFICAS, ESPECTROFOTOMÉTRICAS ETC., MÉTODOS NÃO DESTRUTIVOS DE ANÁLISE DE ALIMENTOS

ANÁLISE DE MINERAIS EM AMOSTRAS DE UMARI (PORAQUEIBA SERICEA) EM DIFERENTES MÉTODOS DE SECAGEM

Anne Caroline Gouvêa Ferreira (agouveaferreira@gmail.com)

Jaime Paiva Lopes Aguiar (jaguiar@inpa.gov.br)

Francisca Das C Do A. Souza (francisca.souza@inpa.gov.br)

O processo de pré-tratamento dos recursos é importante para redução da água inicial ou pela modificação das propriedades do tecido. Com esse processo feito adequadamente, a taxa de secagem aumenta, melhora a qualidade do material, ocorre a inibição das bioenzimas e são minimizadas possíveis reações de deterioração durante secagem e armazenamento. A técnica de secagem influencia na conservação de características de materiais, determinando o desempenho de análises advindas de seu uso durante o processo de estudo, sendo importante esse cuidado quanto a forma de desnaturação do fruto e as partes que serão analisadas durante toda a atividade. Fruto do umari (Poraqueiba sericea) apresenta carência de informações quanto seu uso, benefícios para saúde e análises quanto a presença e ausência de compostos. Necessitando de estudos complementares e atualização de informações bibliográficas. São descritos valores de

concentração dos elementos minerais Mg, Ca, K, Na, Cu, Zn, Mn e Fe em amostras de umari com aplicação de diferentes técnicas de secagem, sendo uma parte do material seco em estufa e outro liofilizado. As amostras da polpa liofilizada demonstraram desempenho satisfatório para as concentrações de K (257,13mg/100g), Na (23,00mg/100g), Zn (6,46mg/100g) Fe (4,63mg/100g), para amostra farinha de resíduo seco em estufa a maior concentração ocorreu em Mg (143,54mg/100g) e para a resíduo liofilizado a concentração mais significativa foi para Ca (184,70mg/100g), sendo o elemento Cu e Mn inexpressíveis nos valores obtidos em análise. Os dados de composição nutricional de alimentos são de extrema importância para o consumo consciente, fabricação de cartilhas com teores nutricionais, desenvolvimento de dietas variadas e balanceadas, planejamento alimentar e agrícola. Existem frutos com grande potencial no desenvolvimento de produtos, no entanto, são pouco conhecidos, sendo de extrema importância o estudo, investimentos e a difusão dos benefícios para saúde, gerando notoriedade de todo o potencial dos recursos encontrados na região amazônica.

Palavras-chave: estufa; liofilizado; resíduo; polpa.