

**DETERMINAÇÃO DOS TEORES DE FIBRA ALIMENTAR E DE BETA-GLICANOS EM AVEIA.**  
*Cassiana Trombeta, Luis C. Gutkoski* (Centro de Pesquisa em Alimentação - CEPA, Universidade de Passo Fundo, UPF).

A fibra alimentar é composta por celulose, hemicelulose, gomas, pectinas e mucilagens. Quanto à solubilidade em água a fibra alimentar tem componentes insolúveis como lignina, celulose, várias hemiceloses e componentes solúveis como pectinas, gomas, algumas hemiceluloses e amidos resistentes. Os beta-glicanos são uma porção da fibra alimentar solúvel e sua importância é devido aos efeitos hipocolesterolêmicos e na diabetes em humanos. Com esse trabalho objetivou-se avaliar os teores de fibra alimentar solúvel, insolúvel e total e de beta-glicanos de cultivares de aveia recomendadas pela Comissão Sul-Brasileira de Pesquisas de Aveia. Grãos de aveia (*Avena Sativa* L.) foram descascados em descansador piloto de aveia, moídos em moinho de martelos, acondicionados e armazenados a -20° C. Os teores de fibra alimentar e de beta-glicanos variam com a cultivar, condições de desenvolvimento, práticas culturais e tamanho do grão. Para análise de fibras alimentares foi adotado a metodologia proposta pela American Association of Cereal Chemists - AACC (1995) método nº 32-21. Entre as cultivares analisadas a UPF 17, a UPF 13, a UPF 14 e a UPF 16 apresentaram os maiores teores de fibra alimentar solúvel foram verificados nas cultivares UFRS 7, CTC 13, UPF 16 e CTC 2. A cultivar UPF 16 foi a que apresentou o maior teor de fibra alimentar total, seguido UFRGS 7, CTC 13 e UFRGS 18. Para as determinações de beta-glicanos foi adotado a metodologia proposta pela Association of Official Analytical Chemists - AOAC (1997), método nº 995.16 com resultados parciais de estudos metodológicos. Os resultados obtidos mostram que os métodos estudados e suas adaptações são exequíveis, sendo verificado boa repetibilidade nas amostras analisadas (CNPq-PIBIC/UPF).