

Raísa Vieira Homem<sup>1</sup>; Ingrid B. Inchausti de Barros<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Bolsista de Iniciação Científica PROBIC FAPERGS, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. E-mail: raisa\_vh@hotmail.com

<sup>2</sup>Orientadora. Departamento de Horticultura e Silvicultura - DHS, Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

## INTRODUÇÃO

O Crem (*Tropaeolum pentaphyllum*), nativo da Mata Atlântica, tem seus tubérculos consumidos como condimento e utilizados na medicina popular, embora com grande potencial alimentício e nutracêutico, o valor nutricional é desconhecido (KINUPP, 2007).



Valter Fraga, 2015

Figura 1. Tubérculos de crem oriundos de Ipê e Passo Fundo. Escala 1cm.

## OBJETIVOS

Analisar a composição centesimal de tubérculos de crem e compará-la com a de dois condimentos clássicos com estruturas semelhantes.

## MATERIAL E MÉTODOS

- **Local:** Laboratórios de Horticultura e de Nutrição Animal da UFRGS,
- **Material:** tubérculos de crem coletados em Ipê e Passo Fundo, RS, e processados para análise conforme figura 2.

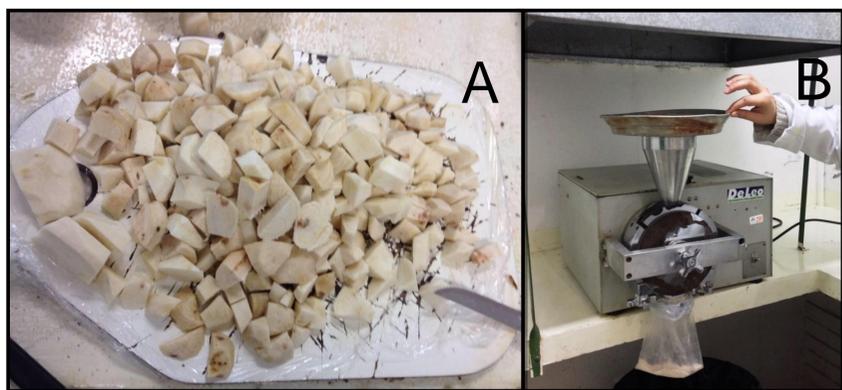


Figura 2. Tubérculos de crem processados para análise :A . Fragmentados, B . Moagem. Foto: Vanessa Braga, 2015.

- **Análises bromatológicas** realizadas conforme AOAC (2000) em base úmida: Umidade; cinza; proteína; lipídeo; fibra e carboidrato expressos em % e energia em Kcal/100g.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os dados bromatológicos obtidos sobre tubérculos de crem, embora preliminares, são inéditos.

Tabela 1. Composição centesimal (base úmida) de tubérculos de crem comparada\* com a de açafrão<sup>1</sup> e gengibre<sup>2</sup>.

Condimentos	Umidade %	Cinza %	Proteína %	Lipídeo %	Fibra %	Carboidrato %	Energia
Crem	81,40	0,87	1,52	0,07	0,72	17,73	74,14
Açafrão	81,40	2,01	2,02	0,91	1,78	13,46	70,11
Gengibre	78,89	0,77	1,82	0,75	2,00	17,77	80,00

Dados informados em 1.Tabela de Composição Química dos Alimentos -UNIFESP 2. LeoneL & Cereda (2002).

- A umidade, proteína, carboidrato e energia de crem quando comparada ao açafrão e ao gengibre, revelou-se equivalente.
- A % de cinza é semelhante à do gengibre e muito menor do que a de açafrão
- A % lipídica apresentou-se baixa em relação ao açafrão e ao gengibre.
- A % de fibra de crem é bem menor quando comparada às de açafrão e gengibre .

## CONCLUSÃO

- Os tubérculos de crem apresentaram baixa porcentagem de fibra e lipídeo, com possibilidades de uso em dietas hipocalóricas e hipolipídicas.
- Em termos bromatológicos os tubérculos de crem se equivalem a açafrão e gengibre, espécies convencionais utilizadas como condimento .

## REFERÊNCIAS

1. KINUPP,V.F. Plantas alimentícias não-convencionais da Região Metropolitana de PortoAlegre, RS. 2007.
2. ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS. Official methods of analysis of the AOAC International. 17.ed. Virginia, 2000.
3. LEONEL, Magali; CEREDA, Marney Pascoli. Caracterização físico-química de algumas tuberosas amiláceas. Ciênc. Tecnol. Aliment., Campinas, v. 22, n. 1, p. 65-69, Jan. 2002.
4. Departamento de Informática em Saúde da Universidade Federal de São Paulo. Tabela de Composição Química dos Alimentos. Em: <http://www.unifesp.br/dis/servicos/nutri/>

## AGRADECIMENTOS

À FAPERGS pela bolsa PROBIC. A Faculdade de Agronomia/UFRGS. À doutoranda Vanessa Braga, do PPG Fitotecnia , pela colaboração da execução do trabalho.