



<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2022: FEIRA DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DA UFRGS - FINOVA
<b>Ano</b>	2022
<b>Local</b>	Campus Centro - UFRGS
<b>Título</b>	Avaliação e composição da qualidade nutricional e bioativa de microgreens e brotos da rúcula
<b>Autor</b>	KEYLA DE ARAUJO PORTAL
<b>Orientador</b>	ALESSANDRO DE OLIVEIRA RIOS

## PROGRAMA DE BOLSAS DE INICIAÇÃO TECNOLÓGICA DA UFRGS

### Avaliação e comparação da qualidade nutricional e bioativa de microgreens e brotos de rúcula

Orientador: Prof<sup>o</sup> Dr. Alessandro de Oliveira Rios  
Bolsista: Keyla de Araujo Portal

Brotos são alimentos tradicionalmente conhecidos por serem nutritivos, por sua vez, microgreens são mudas colhidas em um posterior estágio de maturação, um alimento ainda em crescente popularização. Ambos representam fontes de minerais, vitaminas e proteínas, possuem reduzido teor calórico e geralmente são bem aceitos pelos consumidores devido ao sabor leve e fresco. O objetivo deste trabalho foi avaliar o teor de compostos bioativos desses vegetais que apresentam diferentes colheitas: No laboratório de Compostos Bioativos localizado no ICTA, desenvolvemos as análises onde Brotos e microgreens foram germinados e cultivados de forma orgânica, em um sistema hidropônico, colhidos em 7 e 14 dias, respectivamente. Neste trabalho estão sendo avaliados os teores de vitamina C, capacidade antioxidante, carotenoides, compostos fenólicos e clorofila. Além disso, será determinada a composição centesimal desses vegetais, ou seja, os teores de proteínas, umidade, lipídeos, cinzas, fibras e carboidratos. Ainda em andamento, os resultados até então indicaram que os microgreens apresentaram maiores teores de compostos fenólicos totais (3,4 g/g versus 1,3 g/g para brotos). Por sua vez, os brotos de rúcula apresentaram maiores teores de carotenoides (74 µg/g), com destaque para zeaxantina (42µg/g) e para o β-caroteno (20µg/g), e de clorofila (4,4 mg/g), enquanto que os microgreens obtiveram 12 µg/g e 0,80 mg/g, respectivamente.