

# Análise da composição centesimal de brócolis híbrido convencional e orgânico submetidos a diferentes processamentos



Rutiane Ullmann Thoen

Graduação de Nutrição, Faculdade de Medicina - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, RS, Brasil

## Introdução

❖ O brócolis é um vegetal da família Brassicaceas e muito utilizado na culinária brasileira. É um alimento muito rico quando considerado o seu valor nutritivo. Um dos métodos para analisar sua composição é através da determinação bromatológica.



## Objetivo

❖ Avaliar a composição centesimal de brócolis híbridos convencionais e orgânicos submetidos a diferentes formas de processamentos.



## Material e Métodos

❖ Comprados em estabelecimento comercial local de Porto Alegre - RS.

❖ Laboratório de Técnica Dietética: Brócolis Convencional e Orgânico

❖ Laboratório de Compostos Bioativos:

### Ebulição

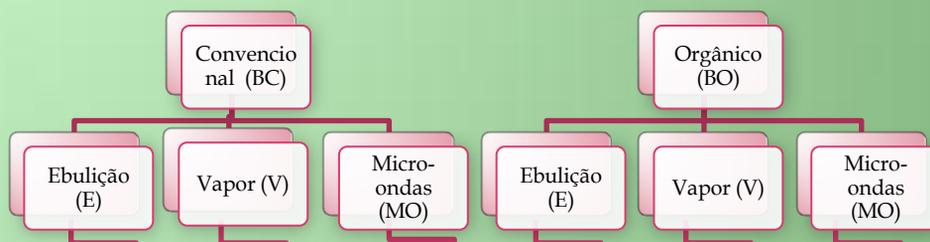
• Recipiente de alumínio com tampa + 700ml H<sub>2</sub>O

### Vapor

• Recipiente de alumínio com separação interna e com tampa + 1400ml H<sub>2</sub>O

### Micro-ondas

• Utensílio de vidro com tampa + 100ml H<sub>2</sub>O



**Umidade:** Perda de peso das amostras sob aquecimento 105°C.

**Lípido:** Método gravimétrico que se baseia nas quantidades de gordura das amostras dissolvidas no éter de petróleo.

**Cinzas:** Diferença de peso da amostra pelo seu conteúdo calcinado à 550°C em mufla.

**Proteína:** Método de Kjeldahl que determina a matéria orgânica nitrogenada total da amostra.

## Resultados

## Conclusão

❖ Os brócolis híbridos convencionais e orgânicos submetidos sob ebulição e vapor se destacaram positivamente nas avaliações de umidade, e gordura. As proteínas apresentaram valores similares nos diferentes processamentos. Para composição centesimal, os brócolis híbridos orgânicos não demonstraram melhor qualidade nutricional do que os brócolis híbridos convencionais.



Processo	Convencional			Orgânico		
	E	V	MO	E	V	MO
Umidade	93,37 <sup>a</sup>	93,33 <sup>a</sup>	90,28 <sup>c</sup>	92,67 <sup>a</sup>	91,77 <sup>b</sup>	90,08 <sup>c</sup>
Lípido	1,36 <sup>ab</sup>	2,06 <sup>a</sup>	0,54 <sup>b</sup>	0,79 <sup>b</sup>	0,39 <sup>b</sup>	0,56 <sup>b</sup>
Cinzas	6,87 <sup>c</sup>	6,84 <sup>c</sup>	8,53 <sup>a</sup>	6,66 <sup>c</sup>	7,82 <sup>b</sup>	7,66 <sup>b</sup>
Proteínas	8,40 <sup>a</sup>	8,31 <sup>a</sup>	7,84 <sup>a</sup>	7,65 <sup>a</sup>	8,03 <sup>a</sup>	8,10 <sup>a</sup>

Médias seguidas de letras distintas na coluna diferem entre si pelo Teste de Tukey a 5%.

## Referências

- ❖ Núcleo de Estudos e Pesquisa em Alimentos, UNICAMP Tabela brasileira de composição de alimentos, pg. 24, versão II, 2ª edição, 2006.
- ❖ Araujo W. M. C. et al. **Alquimia dos Alimentos**, vol. 2, Ed. Senac, 2009.

### AGRADECIMENTO:

❖ Ao Programa de Bolsa BIC UFRGS-Reuni pelo auxílio tornando o projeto viável.

