



<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2013: SIC - XXV SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2013
<b>Local</b>	Porto Alegre - RS
<b>Título</b>	Efeito do Processamento Térmico na Composição Centesimal dos Brócolis Híbridos Convencionais e Orgânicos
<b>Autor</b>	RUTIANE ULLMANN THOEN
<b>Orientador</b>	VIVIANI RUFFO DE OLIVEIRA

O objetivo deste estudo foi avaliar a composição centesimal de brócolis híbridos convencionais e orgânicos submetidos a diferentes formas de processamentos. Os vegetais foram adquiridos em estabelecimento comercial de Porto Alegre - RS. A etapa de preparação dos brócolis foi realizada no Laboratório de Técnica Dietética do curso de Nutrição da UFRGS e as análises químicas foram desenvolvidas no Laboratório de Compostos Bioativos do ICTA da UFRGS. Cada amostra de brócolis orgânicos (BO) e convencionais (BC) foram inicialmente higienizada e dividida em três porções. Em cada porção processou-se: no vapor (V), em ebulição (E) e micro-ondas (MO). Para o preparo dos brócolis no vapor (V) utilizou-se um recipiente de alumínio com separação interna, que impossibilitava que os brócolis entrassem em contato com 1400mL de água, e tampado. Para o processo de micro-ondas (MO) foi usado um utensílio de vidro com tampa. Dentro do utensílio foi colocado 100mL de água junto com as inflorescências de brócolis. No processo com ebulição (E) foi usado um recipiente de alumínio e 700mL de água, deixando todos os brócolis submerso e foi tampado. As análises bromatológicas feitas foram: determinação de umidade pela perda de peso da amostra sob aquecimento a 105°C, lipídeo pelo método gravimétrico que se baseia nas quantidades de gordura das amostras dissolvidos no éter de petróleo, cinzas pela diferença de peso da amostra pelo seu conteúdo calcinado à 550°C em mufla e proteína pelo método de Kjeldahl que determina a matéria orgânica nitrogenada total da amostra. De acordo com os resultados, observou-se que em relação à umidade o tratamento BCE (93,37%), BCV (93,33%) e BOE (92,67%) não apresentaram diferença estatística significativa entre si. Contudo constatou-se diferença estatística significativa ( $p < 0,05$ ) em relação ao BOV (91,77%) e também ao BCMO (90,28%) e ao BOMO (90,08%). Merece ser ressaltado, que também houve diferença significativa ( $p < 0,05$ ) entre os tratamentos BOV e o BOMO e BCMO. Em relação à análise de lipídeos os tratamentos BOE (0,78%), BOMO (0,56%), BCMO (0,54%), BOV (0,38%) não tiveram diferenças significativas entre si. Mas, teve diferença estatística significativa ( $p < 0,05$ ) em relação com BCV (2,06%). A BCE (1,36%) não apresentou diferença estatística significativa comparando à BCV, BOE, BOMO, BCMO e BOV. Na determinação de cinzas os tratamentos BCE (6,87%), BCV (6,84%), BOE (6,66%) não apresentaram diferença estatística significativa entre si. No entanto, obteve diferença significativa ( $p < 0,05$ ) em relação à BCMO (8,52%), BOV (7,81%), BOMO (7,66%). Outra diferença estatística significativa ( $p < 0,05$ ) importante foi de BCMO com BOV e BOMO e em relação à análise de proteínas, não se encontrou diferença estatística significativa entre nenhuma das amostras: BCE (8,40%), BCV (8,31%), BOMO (8,10%), BOV (8,03%), BCMO (7,84%) e BOE (7,65%). Os brócolis híbridos convencionais coccionados sob ebulição e vapor se destacaram positivamente nas avaliações de umidade, proteína e gordura. Dentre as avaliações realizadas, os brócolis híbridos orgânicos não demonstraram melhor qualidade nutricional do que os brócolis híbridos convencionais.