

# Caracterização e avaliação de compostos bioativos de Quinoa (*Chenopodium quinoa*)

Patricia Servat, Simone Hickmann Flôres<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Aluna de Eng. de alimentos – UFRGS, <sup>2</sup> Professora Adjunta do curso de Eng. De Alimentos - UFRGS



UFRGS  
PROPEAQ

XXV SIC  
Salão Iniciação Científica

CA - Ciências Agrárias

## INTRODUÇÃO

A quinoa é reconhecida como importante fonte de proteínas, em consequência de sua elevada digestibilidade e composição equilibrada em aminoácidos, e por possuir alto teor de lipídios, principalmente ácidos graxos insaturados. A quinoa é considerada fonte de minerais e vitaminas do complexo B (riboflavina) e também possui quantidades significativas de flavonóides e ácidos fenólicos.

## OBJETIVOS

Determinar a composição físico química da quinoa (*Chenopodium Quinoa*) e quantificar o teor de polifenóis totais.

## MATERIAS E MÉTODOS

A análise estatística foi realizada através da ANOVA, e também foi aplicado o teste de Tukey quando houve diferença significativa entre as médias..

Umidade, cinzas, carboidratos, proteínas, lipídios, fibras solúveis e insolúveis, usando o método da AOAC(1997).



## RESULTADOS

OS RESULTADOS PODEM SER OBSERVADOS NA TABELA 01 ABAIXO,

Composição Nutricional	
	g/100g de Quinoa
Proteínas	12 ± 0,3
Carboidratos	70 ± 0,5
Fibras totais	6 ± 0,05
Fibras solúveis	2 ± 0,3
Fibras insolúveis	4 ± 0,3
Lipídios	6 ± 0,2

## CONCLUSÃO

Pelas características avaliadas pode-se verificar que existe potencial para utilização dos grãos de Quinoa na complementação da alimentação humana, para uma dieta balanceada e equilibrada, rica em nutrientes e compostos bioativos.

## REFERÊNCIAS

AOAC. Official Methods of Analysis of the **Association of Official Analytical Chemists**. 16 ed. Washington: Horwitz, W., 1997

