

SORGO: ESTUDO DE VIABILIDADE DE INSERÇÃO NA NUTRIÇÃO HUMANA

Pesquisadoras: NUNES, Estela de Oliveira
WERNER, Marina

A preocupação quanto ao aumento da dependência de combustíveis fósseis, a exploração de recursos naturais e as mudanças significativas no clima, aliados ao aumento da densidade demográfica, são fatores que têm levado à busca por sistemas mais eficientes e sustentáveis de produção para atender à crescente demanda por alimentos, fibras e energia. O sorgo tem mostrado vários benefícios para a saúde humana, principalmente por ser fonte potencial de nutracêuticos. O objetivo deste trabalho foi analisar o teor de taninos condensados (método Azul da Prússia) e compostos fenólicos totais (método Folin-Ciocalteu) de onze amostras de sorgo de diferentes safras, bem como desenvolver e testar a aceitabilidade de três formulações à base de sorgo. Na determinação de tanino condensado com solvente extrator, o metanol, foram obtidos valores entre 0,09 e 1,0% e, na extração com H₂O, essas variações foram de 0,07 a 0,70%. A maior concentração de tanino condensado foi observada na safra de 2014 nas amostras de Santa Catarina e Minas Gerais. Já para compostos fenólicos totais, o maior teor foi encontrado na amostra de Tocantins (safra 2013). Duas extrações distintas foram realizadas: (a) em metanol, por cinco minutos, houve uma diferença de 1,22 a 4,24% e (b) em H₂O, variou de 1,05 - 4,75%. As formulações obtiveram média na escala hedônica de 7,65, 7,48 e 7,2, no bolo de sorgo com cenoura, *pizza* de sorgo e bolo de sorgo, respectivamente. No teste de intenção de consumo, as médias foram 5,35, 5,25 e 5,05, na mesma ordem. A aceitabilidade das preparações por meio de avaliação sensorial foi investigada e os resultados demonstraram que o sorgo tem boa aceitação em diversas preparações culinárias.

Palavras-chave: *Sorghum bicolor*. Tanino condensado. Compostos fenólicos. Análise sensorial. Tecnologia de alimentos.

marinacwerner@gmail.com

estela.nunes@embrapa.br