



25 a 29 de setembro de 2014 - Centro de Convenções - Aracaju - SE - www.xxivcbcta.com.br

COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E CONTEÚDO DE MINERAIS DE MACAXEIRA (*Manihot esculenta* Crantz) BIOFORTIFICADA

Paula Nascimento Brandão Lima¹, Elma Regina Silva de Andrade Wartha^{1,2}, Mayara Lúcia da Costa Leite Marins², Pamella Shayanne Lima Melo¹, Raquel Simões Mendes Netto¹, José Luiz Viana de Carvalho³.

¹Departamento de Nutrição/DNUT/UFS

²Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos – PROCTA/UFS
Universidade Federal de Sergipe
49100-000/São Cristóvão - SE, Brasil

³EMBRAPA - CTAA, Rio de Janeiro/RJ, Brasil

paulanblima@gmail.com

Resumo

O consumo inadequado ou deficiência de micronutrientes é um fato crescente no panorama da alimentação mundial. Assim, a biofortificação de alimentos torna-se estratégia promissora na prevenção de carências nutricionais, haja vista baixo custo, reduzido risco de toxicidade e possibilidade de grande alcance populacional. Isto posto, o presente trabalho teve como objetivo caracterizar quimicamente macaxeira (*Manihot esculenta* Crantz) biofortificada *in natura* e cozida. Foram determinados a composição centesimal (umidade, proteínas, lipídios, cinzas e carboidratos) e minerais por espectrometria de emissão óptica com plasma indutivamente acoplado. Todos os dados foram comparados com macaxeira convencional. Os resultados mostraram que a macaxeira biofortificada cozida apresenta o menor teor calórico (90,06 kcal) comparada com a convencional (98,98 kcal). Para carboidratos, as amostras biofortificadas resultaram em menores valores (21,5g *in natura* e 21,0g cozida) quando confrontada com a convencional (24,3g *in natura* e 23,3g cozida). À vista os resultados apresentados percebe-se que a mandioca biofortificada não apresentou grandes mudanças em relação aos macronutrientes comparado com a espécie convencional. Os maiores valores de minerais e as menores perdas pós-cozimento na espécie biofortificada representam um fator positivo na prevenção de carências nutricionais (1,3g *in natura* e 0,73g cozida). Portanto, a comercialização da mandioca biofortificada mostra grandes perspectivas, tanto por se tratar de um alimento regional e bastante consumido no estado quanto pelo melhor teor nutricional.

Palavras-chave: mandioca, biofortificação, perfil de minerais, composição centesimal