



Composição lipídica, índices nutricionais e teores de minerais da farinha de *Cyperus esculentus* L.

Cleide Maria Ferreira Pinto¹, Alícia da Conceição Terbutino da Silva², Fábio Júnior Moreira Novaes³, Jossemyller Ferreira Damascena², José de Oliveira Marques Neto⁴, Maira Christina Marques Fonseca⁵, Patrícia Fontes Pinheiro³

¹Pesq. EMBRAPA, Brasília-DF, cleide.pinto@embrapa.br; ²Graduandos Química, UFV, Viçosa, MG, alicia.silva@ufv.br, jossemyller.damascena@ufv.br; ³Prof. Depto. Química UFV, Viçosa, MG, fabio.novaes@ufv.br, patricia.pinheiro@ufv.br; ⁴Técnico Laboratório de Química, UFV, Viçosa, MG, jose.o.neto@ufv.br; ⁵Prof. Depto. Agronomia, UFV, Viçosa, MG, maira.fonseca@ufv.br

Resumo: *Cyperus esculentus* L., espécie de planta com elevado potencial nutricional e oleaginoso, conhecida como junça, chufa, tiririca-amarela ou tiriricão, foi cultivada na Zona da Mata de Minas Gerais com o objetivo de analisar a composição química de seus tubérculos. O experimento foi conduzido em canteiros em casa de vegetação do Departamento de Agronomia da Universidade Federal de Viçosa, Campus Viçosa. O plantio dos tubérculos-semente foi realizado em 15/08/2023, com colheita aos quatro meses. Após a colheita, os tubérculos foram limpos, secos a 55 °C e posteriormente triturados em moinho de facas, sendo transformados em farinha. A extração do óleo foi realizada a frio, utilizando hexano como solvente, obtendo-se um rendimento médio de 20,6% após quatro horas. A análise da composição lipídica foi feita por cromatografia gasosa acoplada à espectrometria de massas (CG-EM). Para determinação dos teores minerais, utilizou-se espectrometria de absorção atômica. Foram também calculados índices nutricionais baseados na composição de ácidos graxos. Os resultados da CG-EM mostraram predominância dos ácidos graxos oleico (60%), palmítico (17%) e linolênico (12%). Os índices nutricionais indicaram baixo risco aterogênico (IA: 0,26) e trombogênico (IT: 0,71), com relação poli-insaturados/ saturados de 0,45. A relação hipocolesterolêmica/hipercolesterolêmica (3,92) apontou potencial na redução do LDL-colesterol. Quanto à composição mineral (% m/m), foram observados os seguintes teores: ferro (0,030%), zinco (0,023%), magnésio (0,12%), sódio (2,57%) e potássio (3,62%). Esses resultados demonstram que *C. esculentus* é uma fonte promissora de óleo com perfil lipídico funcional e de farinha rica em minerais, apresentando potencial para aplicação na alimentação humana e produção de biodiesel.

Palavras-chave: junça; ácidos graxos; minerais.

Apoio: EMBRAPA, UFV e FAPEMIG.

