

## COMPOSIÇÃO MINERAL DO PEQUI (*C. coriaceum* Wittm.)

Maria E.B. de Oliveira<sup>1\*</sup>, Nonete B. Guerra<sup>2</sup>, Nádia M. S. Matos<sup>3</sup>, Daniele S. Xavier<sup>3</sup>

<sup>1\*</sup> Embrapa Agroindústria Tropical, R. Dra. Sara Mesquita, 2270, Pici, Fortaleza-Ce 60511-110, Brasil.  
E-mail: elisabethbarros@gmail.com

<sup>2</sup> Universidade Federal de Pernambuco, Pós-Graduação em Nutrição/CCS/UFPE. Av. Prof. Moraes Rego, 1235, CDU – Recife-Pe 50670-901, Brasil.

<sup>3</sup> Graduandas da Universidade Federal do Ceará, Campus do Pici s/n. CEP: 60021-970, Fortaleza-CE.

O Pequi é um fruto nativo do Cerrado brasileiro, rico em lipídios e muito apreciado nas regiões de ocorrência. Seu principal uso é na culinária regional onde é utilizado para o preparo de diversos pratos típicos. Além disso, o óleo tem aplicação na farmacopéia popular, na cozinha regional e na indústria cosmética. Diante da escassez de informações sobre a espécie, esse trabalho teve o objetivo de avaliar a composição mineral da polpa e da amêndoa e também conhecer a variabilidade entre os genótipos em relação a esses constituintes. Para isso, frutos de onze plantas (georreferenciadas) de diferentes municípios da região do Cariri cearense, no Nordeste brasileiro, foram colhidos e avaliados quanto à composição mineral, através de espectrofotometria de absorção atômica e molecular. Os resultados (em base úmida) foram avaliados por estatísticas descritivas e os teores comparados com a Ingestão Diária Recomendada (IDR) para adultos (Brasil, 1998). A amêndoa se destacou pelos altos teores de Zn, Cu, P e Mn correspondendo a 20,8; 34,7; 68,3 e 76,8% da IDR, respectivamente, enquanto na polpa os constituintes majoritários foram Mn e Cu, correspondendo a 31,9 e 46,4% da IDR, respectivamente. A maior variabilidade foi observada para o Fe (31,6%) e Na (84,7%) na amêndoa, e Fe (52,5%) e Cu (142,5%) na polpa. Os resultados demonstram a riqueza em minerais do pequi, com ênfase para a amêndoa, sendo esta, nutricionalmente, superior à polpa, caracterizando o fruto como uma boa fonte desses constituintes.

Palavras-chave: pequi, *caryocar*, composição mineral.