



4º Congresso Internacional de
Bioprocessos na Indústria de Alimentos

X Encontro Regional Sul de Ciência
e Tecnologia de Alimentos

5 a 8 de outubro de 2010
Curitiba - PR - Brasil

ISBN: 978-85-60299-03-4

DETERMINAÇÃO DO TEOR DE FIBRA ALIMENTAR TOTAL EM LINHAÇA CASTANHA E DOURADA

Autores:

Bárbara Gomes Iarema	PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PARANÁ
Cristiane Vieira Helm	EMBRAPA FLORESTAS
Alicia De Francisco	UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
Cinthia Bittencourt Spricigo	PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PARANÁ
Nery Nishimura De Lima	PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PARANÁ

Área: Nutrição, Saúde e Alimentação

Tipo: Poster

Palavras Chave:

Fibra alimentar total em linhaça

Resumo:

Linum usitatissimum foi uma das primeiras plantas a ser domesticada pelo ser humano. Dela, se extraem a linhaça (que é uma semente oleaginosa historicamente consumida, sendo que seu óleo tem servido como alimento e como conservante para tintas e pisos), assim como o linho (utilizado para confeccionar tecidos a partir das fibras de seu caule).

Em abundância no Brasil, as sementes de cor castanha já foram acusadas de maior toxicidade e menor funcionalidade nutricional.

Isso ocorre talvez por serem menos estudadas que as douradas, variedade que é consumida e pesquisada há mais tempo pelos maiores produtores mundiais do hemisfério norte.

Recentemente, a linhaça ganhou enorme popularidade (principalmente a dourada, já que a variedade castanha costuma estar vinculada à idéia de ração animal), devido às suas qualidades nutricionais, sendo apontada como um alimento que reduz os níveis de colesterol total, colesterol LDL e de glicose sanguínea.

Esses fatores se devem principalmente à fibra alimentar da linhaça, presente nas duas variedades, em uma proporção que pode variar de 20:80 e 40:60, entre fibra solúvel e insolúvel, respectivamente.

O objetivo deste trabalho foi quantificar os teores de fibra alimentar insolúvel, solúvel e total nas variedades dourada e castanha de linhaça, a fim de comparar as duas amostras.

As metodologias de determinação de teor de cinzas, teor lipídico, protéico e fibra alimentar foram aplicadas de acordo com o estabelecido pelo Instituto Adolfo Lutz em 2005.

Os resultados obtidos foram: a linhaça dourada apresenta 5,70% de umidade, 3,88% de cinzas, 36,07% de lipídios, 19,99% de proteínas, 8,84 % de fibra alimentar solúvel e 25,52% de fibra alimentar insolúvel, totalizando 34,36% de fibra alimentar total.

Já a linhaça castanha apresenta 8,50% de umidade, 4,01% de cinzas, 35,13% de lipídios, 21,58% de proteínas, 10,13 % de fibra alimentar solúvel e 20,66% de

fibra alimentar insolúvel, totalizando 30,79% de fibra alimentar total.

De acordo com estes dados, as duas variedades apresentam resultados semelhantes e inclusive, a variedade castanha possui maior teor de fibra alimentar solúvel e de proteínas do que a dourada.

A variedade de linhaça mais produzida no Brasil, devido ao clima mais quente, é a castanha, o que nos motiva à sua utilização como alimento, principalmente para a população de baixa renda, que pode se beneficiar das propriedades bioativas dessas sementes, na prevenção e reversão de doenças cardiovasculares.

Agradecimentos: à Fundação Araucária e à equipe da Embrapa Florestas de Colombo, PR, pelo auxílio em relação às metodologias.