

Título

Teores de açúcar em acessos de bananeira ricos em carotenóides

Sub-título

Utilização de glicerol na alimentação animal

Resumo

tt

Trabalhos

Título

Teores de açúcar em acessos de bananeira ricos em carotenóides

Autor(es)

THAINA TEIXEIRA DE CERQUEIRA
Janay Almeida dos Santos Serejo
Edson Perito Amorim

Resumo

A banana é um componente constante na dieta dos brasileiros, inclusive os de baixa renda, devido às suas características sensoriais e ao seu alto valor nutritivo. Apenas um fruto de banana pode suprir cerca de 20% da ingestão diária recomendada de ácido ascórbico, além de fornecer quantidades significativas de carboidratos, vitaminas A e B, potássio e outros minerais como o sódio. As principais transformações químicas que os carboidratos podem sofrer no processamento e armazenamento, que levam a sua degradação, são o escurecimento não enzimático devido ao pH, baixas temperaturas e a presença de açúcares não redutores (reação de Maillard) e a caramelização que ocorre com açúcares redutores e não redutores. O presente trabalho teve como objetivo avaliar características qualitativas dos frutos de diferentes genótipos de bananeira mediante a análise do teor de açúcares. As análises foram realizadas no Laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Embrapa Mandioca e Fruticultura, em Cruz das Almas - BA. Dezoito genótipos de banana ricos em carotenóides, de diferentes grupos genômicos, procedentes do Banco de Germoplasma de Banana da Embrapa Mandioca e Fruticultura, foram selecionados: 02803-01 (AA), F3P4 (AA), IDO 110 (AA), Lidi (AA), Malbut (AA), Pa Pathalung (AA), Pisang Ceylan (AA), Caipira (AAA), Markatoa (AAA), Pagatow (AAA), Towoolee (AAA), Prata Maceió (AAB), Pacha Nadan (AAB), Thap Maeo (AAB), Pelipita (ABB), Maravilha (AAAB), Porp (AAAB) e Tropical (AAAB). Os frutos utilizados na caracterização química foram colhidos e mantidos à temperatura ambiente até sua completa maturação. As

análises foram realizadas, em triplicata, utilizando frutos retirados da segunda penca do cacho, por meio da determinação dos teores de açúcares totais, redutores e não redutores. Os valores de açúcares totais (AT) e redutores (AR) foram obtidos por espectrofotometria a 535 nm de absorvância, e expressos em g de glicose/100g de amostra (%). O teor de açúcares não redutores (ANR) foi obtido pelo cálculo da diferença entre açúcares totais e açúcares redutores multiplicados pelo fator 0,95 (conversão para sacarose), e expresso em g de sacarose /100 g de amostra (%). O experimento foi conduzido em delineamento inteiramente casualizado com 18 acessos e 3 repetições. Para os dados obtidos foram realizadas análises de variância e teste de Scott Knot a 5% de probabilidade. Os acessos Pelipita e Pacha Nadan apresentaram os teores de AT mais elevados (21,55% e 20,37%, respectivamente), diferindo estatisticamente dos demais. Com relação ao teor de AR, a variedade Pelipita apresentou 19,66%. Os AR representaram a maior parte do açúcar total nos acessos avaliados, sendo que em Markatoa e 02803-01 estes açúcares responderam quase que pela totalidade do açúcar total. Dentre os açúcares analisados, os ANR foram os que mais oscilaram entre os acessos, com valores de 0,58% (Markatoa) até 11,44% (IDO 110), apresentando o maior coeficiente de variação dentre as variáveis analisadas. Os acessos IDO 110, Caipira, Porp, Tropical e F3P4 exibiram teores de ANR, superiores aos de AR.

Palavras-Chaves

- 1 - Carboidrato
- 2 - Caracterização
- 3 - Carotenóide