



T0928

### **COMPOSIÇÃO CENTESIMAL EM GRÃOS DE SOJA, QUINOA E AMARANTO**

Suélen Speglich Peliciari (Bolsista PIBITI/CNPq) e Profa. Dra. Juliana Azevedo Lima Pallone (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A análise da composição centesimal de grãos, como soja, quinoa e amaranto, tem grande importância econômica e nutricional, devido às várias aplicações como alimentos funcionais, bem como a avaliação de parâmetros de qualidade. O objetivo deste estudo foi a realização de testes físico-químicos para a determinação dos teores de umidade, cinzas, proteínas, lipídeos, carboidratos e fibras totais. Foram estudadas amostras de soja provenientes da Embrapa, e amostras de quinoa e amaranto de marcas comerciais, possibilitando a verificação de diferentes composições. Foram utilizados métodos convencionais estabelecidos pela "Association of Official Agricultural Chemists" (AOAC). Até o momento, os resultados indicam que os grãos de amaranto e quinoa apresentam teores de umidade maiores que os de soja, porém as concentrações de cinzas desses cereais são menores que da soja. Em contraponto, a concentração de proteínas na soja é aproximadamente 40%, enquanto nos outros dois é em torno de 15%. Nota-se também que há influências de épocas e locais de cultivo na composição das amostras de soja. Foi possível determinar a composição centesimal da soja, do amaranto e da quinoa, que pode ser útil como base de dados para métodos rápidos de correlação, como a Espectroscopia na Região do Infravermelho Próximo associada à quimiometria.

Análise alimentos - Grãos - Composição centesimal