



T0921

DETERMINAÇÃO DA COMPOSIÇÃO EM ÁCIDOS GRAXOS DE CHENOPODIUM QUINOA WILLD. E AMARANTHUS CAUDATUS L.

Patricia Oliveira de Souza (Bolsista PIBIC/CNPq), Cristiano Augusto Ballus, Daniela Souza Ferreira, Juliana Azevedo Lima Pallone e Profa. Dra. Helena Teixeira Godoy (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Os grãos de quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.) e amaranto (*Amaranthus caudatus* L.) são originários da América do Sul Andina. Devido à grande preocupação em se manter uma dieta saudável e balanceada, ambos estão sendo vistos como uma opção à ser incluída na dieta da população. Considerando-se a importância destes dois pseudo-cereais para o mercado, é de grande interesse conhecer mais profundamente a composição química dos mesmos. O objetivo deste estudo foi determinar a composição em ácidos graxos de diferentes cultivares de quinoa e amaranto cultivadas no Brasil. A amostragem consistiu em 19 amostras de quinoa e 5 de amaranto. Determinou-se o teor de lipídeos totais pelo método de Bligh-Dyer. A porção lipídica foi esterificada e a composição em ácidos graxos foi analisada por cromatografia gasosa com detector por ionização em chama (GC-FID). Todas as análises foram realizadas em triplicata. O teor de lipídeos totais encontrado para as diferentes amostras de quinoa variou entre 5,0 e 7,0%, enquanto para as amostras de amaranto resultou entre 6,9 e 7,5%. O ácido graxo presente em maior quantidade na fração lipídica da quinoa foi o ácido linoléico, com uma média de 55,0%, e o que está presente em menor quantidade foi o ácido araquídico, com média de 0,30%. Para o amaranto, o ácido graxo presente em maior quantidade foi o ácido linoléico, com uma média de 48,0%, e em menor quantidade foi ácido linolênico, com média de 0,50%. A composição em ácidos graxos da fração lipídica da quinoa e do amaranto mostrou-se extremamente interessante, em função dos elevados teores de ácido linoléico, um ácido graxo essencial n-6.

Chenopodium quinoa - Amaranthus caudatus - Ácidos graxos