7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA
07 a 09 de setembro de 2016

Caracterização físico-química da farinha funcional de salsinha (Petroselinum sativum)

AUTORES: Ana Paula da Silva de Oliveira (Autor), Rodolfo Ricken do Nascimento (Co-Autor), Geovane Aparecido Ramos da Silva (Co-Autor), Juliana da Silva Rocha (Co-Autor), Vanessa Aparecida Marcolino (Orientador)

PALAVRAS-CHAVE: Salsinha; Hipovitaminose A; Vitamina A.

RESUMO:
Estudos revelam que hortaliças como a salsinha possuem uma grande reserva de nutrientes, porém esta informação não é de conhecimento da população, havendo assim a necessidade de programas de educação alimentar e receitas que estimulem o seu consumo. A Petroselinum sativum popularmente conhecida como salsinha, é conhecida há séculos principalmente na Grécia Antiga. A salsa é um condimento utilizado mundialmente e no Brasil é cultivada em larga escala; combinada com a cebolinha forma o mais tradicional tempero brasileiro, o cheiro-verde. É uma planta herbácea de 40 a 80 cm de altura com folhas verdes, de contorno triangular, serrilhadas e aromáticas. O objetivo do presente trabalho foi caracterizar físico-quimicamente a salsinha para o desenvolvimento de uma farinha funcional com a intenção de uma futura aplicação em alimentos destinados a crianças de idade pré-escolar. As análises procederam-se da seguinte forma: todas as folhas de salsinha foram devidamente higienizadas, secas em estufas, moídas e tamisadas a fim de se obter uma granulometria homogênea. A partir desse material foram realizadas análises de umidade, cinzas, proteínas, lipídeos e fibras. A umidade foi determinada por secagem em estufa de circulação à 40ºC durante 12h. As cinzas foram determinadas por meio da calcinação em mufla à 550ºC durante 8h. A análise de proteínas foi feita pelo método de Kjeldhal, e os lipídeos foram quantificados por extrator de óleos e graxas, já para fibras foi usado o extrator de fibras, enquanto os carboidratos foram determinados por diferença. Assim, a farinha funcional produzida apresentou os seguintes valores para umidade 5,29%, cinzas 12,39%, proteína 24,29%, 3,98% de lipídeos e carboidratos 45,86%. É de senso comum na literatura que a salsinha possui cerca de 7000 (ug) de retinol equivalente que metabolizado dá origem a vitamina A, portanto o estudo busca ainda quantificar esta vitamina na farinha para futura inserção em um alimento direcionado a alimentação escolar.

Instituição de Ensino: Instituto Federal do Paraná

ISBN: 978-85-93416-00-2