

COMPOSIÇÃO BROMATOLÓGICA DE FOLHAS E DE RIZOMAS DE PLANTAS DE MANGARITO ‘COMUM’, CULTIVADAS EM TRÊS ANOS AGRÍCOLAS

¹AMARILA, I.R. (ivanaamarila@outlook.com); ^{2,3}HEREDIA ZÁRATE, N.A. (nestorzarate@ufgd.edu.br); ³VIEIRA, M.C.; ⁴TORALES, E.P.; ⁵MORENO, L.B.; ⁶RIBEIRO, K.S.; ⁵LUQUI, L. L.

¹Aluno bolsista do PIBIC CNPq/UFGD; ²Professor orientador. ³Professora da UFGD-FCA, C. Postal 533, 79804-970 Dourados-MS, ⁴Pós-Doutoranda, Bolsista do CNPq; ⁵Doutorandos da FCA/UFGD; ⁶Voluntária em Pesquisa do Curso de Agronomia.

A disponibilidade de abundante suprimento alimentar não garante, necessariamente, a sobrevivência das pessoas, a menos que o alimento seja nutricionalmente completo e não contenha substâncias deletérias. Por isso, o conhecimento da composição bromatológica dos alimentos consumidos é fundamental para se alcançar a segurança alimentar e nutricional. Em função do exposto, o objetivo deste trabalho foi determinar a composição bromatológica de folhas e de rizomas de plantas de mangarito cultivadas em Dourados-MS, em três anos agrícolas (setembro de 2006 - abril de 2007, setembro de 2007 - maio de 2008 e setembro de 2014 - abril de 2015). As colheitas foram realizadas quando mais de 50% das plantas apresentavam o amarelecimento e secamento da parte foliar, como sintomas de senescência, o que ocorreu aos 225 dias após o plantio no ano 2006-2007, aos 236 dias após o plantio no ano 2007-2008 e aos 230 dias no ano 2014-2015. Na análise bromatológica foram realizadas análises referentes aos teores de umidade, de resíduo mineral, de lipídeos, proteína, fibra e amido. Os teores de umidade determinados nas massas secas dos componentes botânicos das plantas de mangarito apresentaram variações entre 8,57% e 6,57% nas folhas e entre 10,10% e 8,82% nos rizomas-filhos comerciais, nos anos 2006/2007 e 2007/2008, respectivamente. No ano de 2006-2007 foram encontrados os maiores teores de resíduo mineral, lipídeos, proteínas e fibras na massa seca das folhas em comparação aos outros órgãos da planta e em relação ao observado nos componentes da planta avaliados nos anos 2014-2015 e em 2007-2008. O maior teor médio de amido (64,75% em 2007-2008) que foi obtido neste experimento foi encontrado nos rizomas-filhos comerciais das plantas de mangarito. Concluiu-se que as folhas do mangarito ‘Comum’ devem ser testadas na alimentação humana que precisa de baixos níveis calóricos e os rizomas, tanto mãe quanto filhos, devem ser recomendados normalmente para o consumo humano.

Palavras-chave: *Xanthosoma mafaffa*, hortaliças não-convencionais, valor nutricional.

Agradecimentos: Ao CNPq, pelas bolsas concedidas e à FUNDECT, pelo apoio financeiro.