

FONTES ALTERNATIVAS DE FIBRA ALIMENTAR: BAGAÇO DE CANA DE AÇÚCAR, RAMAS DE CENOURA, FOLHAS DE NABO E ROMÃ

Erika Harume Silva Kumgaim (erikakumagai18@gmail.com)

Luis Felipe Do Carmo (luisfelipedocarmo10@gmail.com)

Geovane Amaral Da Cunha (geeovane.amaral@gmail.com)

Heloise Pedrozo De Sousa (heloisepedrozo1@hotmail.com)

Caroline Pereira Moura Aranha (carolinearanha@ufgd.edu.br)

As fibras alimentares são compostos que apresentam diversos benefícios à saúde, contribuindo para o controle dos níveis de açúcar no sangue, a sensação de saciedade e a perda de peso. O objetivo deste trabalho foi a determinação do teor de fibras alimentares nas amostras de bagaço da cana de açúcar, rama de cenoura, folhas de nabo e romã. As amostras foram coletadas em comércios locais, levadas ao laboratório da Engenharia de Alimentos da UFGD, onde foram lavadas para remoção das sujidades e, posteriormente, higienizadas com solução de hipoclorito 1ppm. As amostras foram secas em secador de bandejas, com circulação de ar, à temperatura à 40°C, sendo as ramas de cenoura e folhas de nabo secas por 48 horas e o as amostras de bagaço da cana e de romã por 72 horas. Após a secagem as amostras foram trituradas, em moinho de faca, e analisadas quanto ao teor de fibras insolúveis. A quantificação de fibras foi realizada em digestor semi-industrial com lavagens sucessivas com solução de H₂SO₄ e NaOH, ambas a 1,5%, à 98°C. Após a extração, as amostras foram secas em estufa com ventilação à 105 °C e calculou o teor fibra bruta. Para a determinação da fibra real, foi quantificado o teor de cinzas em mufla à 550°C. As médias dos resultados de fibras, para as amostras analisadas, foram de 18,27% para o bagaço de cana, de 20,02% para a rama de cenoura, 4,58% para as folhas de nabo e 10,55% para a romã. Com base nesses resultados, nota-se que todas as amostras apresentaram alto teor de fibras, com destaque para a rama de cenoura e o bagaço de cana, cujos resíduos podem ser utilizados para enriquecimento e/ou incorporação em formulações de alimentos para aumentar o valor nutritivo desses alimentos, bem como para agregar valor e diminuir possíveis impactos ambientais que o descarte indevido desses resíduos podem ocasionar. Em relação à romã, verifica-se que a fruta inteira (casca, polpa e sementes) possui considerável quantidade de fibras alimentares o que contribui para aumentar a popularização da fruta.