ENEPEX
ENCONTRO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO
13º ENEPE UFGD - 10º EPEX UEMS
PESQUISA E TECNOLOGIA: AÇÕES PARA UM FUTURO SUSTENTÁVEL

AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS QUIMICAS EM FOLHAS DE POEJO (Mentha pulegium Lamiaceae)

LUZ, Wesley[1] (Wesley.luzz@gmail.com); **SANTOS, Gabriela Pinheiro**[1] (gabpinheiro0804@gmail.com); **TAVONE, Luciana Alves da Silva**[2*] (luciana.alves.engali@gmail.com); **CORTEZ-VEJA, William Renzo**[2] (williamvega@ufgd.edu.br); **MALDONADO, Carlos Alberto Baca**[3] (bacagro@ufgd.edu.br); **ARÉVALO - PINEDO, Rosalinda**[2] (rosalindapinedo@ufgd.edu.br)

[1]Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UFGD – Dourados;
[2]*Doutoranda do Curso de Ciência de Alimentos da UEM – Maringá;
[2]Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UFGD – Dourados;
[3]Docente do Curso Licenciatura em Educação do Campo UFGD –Dourados.

A Mentha pulegium L. popularmente conhecida como poejo, possui folhas simples que expelem um aroma agradável quando são trituradas. As folhas são utilizadas na culinária como decoração, licor de poejo, condimento e aplicação medicinal. Objetivou-se avaliar as características químicas em folhas de poejo (Mentha pulegium L.) secas a três temperaturas: 40, 50 e 60°C. A matéria prima foi fornecida pelo laboratório vivo de práticas de Agricultura Alternativa da Faculdade Intercultura Indígena- FAIND, localizada na Universidade Federal da Grande Dourados. As folhas coletadas foram transportadas ao laboratório de Engenharia de Alimentos, onde realizou-se a seleção, limpeza e higienização das mesmas. As folhas in natura e secas foram submetidas a análises de umidade, % lipídeos, % de proteína, atividade de água, conteúdo de cinzas e pH. A secagem das folhas de poejo foi realizada em secador de bandejas da marca NG Científica a três temperaturas: 40, 50 e 60°C. A pesagem foi realizada durante a primeira hora de 15 em 15 minutos, após esse período, foram pesadas a cada 60min por um período de aproximadamente 8 a 9 horas, todas as análises foram realizadas em triplicata. De acordo com os resultados se obteve umidade (%): 70,4; 73,4 e 74,5; lipídeos (%): 41,55; 77,81 e 80,17. Teor de proteínas (%): 5,8; 5,7 e 5,8. Cinzas (%): 4,5; 4,3 e 3,8. Atividade de água da folha in natura: 0,96; 0,97 e 0,96, após a secagem: 0,69; 0,58 e 0,53 e pH: 5,9; 5,8 e 5,2. Analisando as curvas de secagem observou-se que a cinética de secagem foi fortemente influenciada pela temperatura. A perda do conteúdo de foi mais rápida no início do processo de secagem pois quanto mais elevada a temperatura, maior é a taxa de secagem. Para 60°C, levou um tempo de aproximadamente 4,5 horas para atingir. Para 40°C e 50°C obteve-se respectivamente o tempo de 5 e 7 horas aproximadamente para atingir o peso constante. Pela caracterização da folha de poejo verificou-se que o mesmo é composto basicamente de água, proteína e um teor considerável de lipídeos, isso implica que as plantas aromáticas contêm uma considerável quantidade de óleos essenciais.

Palavras-chave: caracterização, folha de louro, loureiro.

Agradecimentos: À Fundação da Universidade Federal da Grande Dourados pela concessão de bolsa de iniciação científica ao primeiro autor