



AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS EM FOLHAS DE *LAURUS NOBILIS L.*

SANTOS, Gabriela Pinheiro¹ (gabpinheiro0804@gmail.com); **LUZ, Wesley¹**
(Wesley.luzz@gmail.com); **TAVONE, Luciana Alves da**
Silva^{2*} (luciana.alves.engali@gmail.com); **CORTEZ-VEJA, William Renzo²**
(williamvega@ufgd.edu.br) **MALDONADO, Carlos Alberto baca³** (bacagro@ufgd.edu.br);
ARÉVALO - PINEDO, Rosalinda² (rosalindapinedo@ufgd.edu.br)

¹Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UFGD – Dourados;

^{2*}Doutoranda do Curso de Ciência de Alimentos da UEM – Maringá.

²Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UFGD – Dourados;

³Docente do Curso Licenciatura em Educação do Campo UFGD –Dourados.

O *Laurus nobilis L.* popularmente conhecido como loureiro possui folhas simples que expelem um aroma agradável quando são trituradas, essas folhas são conhecidas pelo seu uso na culinária como um condimento. Objetivou-se avaliar as características física e químicas em folhas de louro (*Laurus Nobilis L.*) secas a 3 temperaturas: 40, 50 e 60 °C. O material estudado foi fornecido pelo laboratório vivo de práticas de Agricultura Alternativa da Faculdade Intercultural Indígena- FAIND, localizada na Universidade Federal da Grande Dourados. As folhas coletadas do loureiro foram transportadas ao laboratório de Engenharia de Alimentos, onde foi feita a seleção, limpeza e higienização das mesmas. As folhas *in natura* e secos foram submetidas a análises de umidade, teor de lipídeos, % de proteína e atividade de água. A secagem das folhas de louro foi feita em secador de bandejas NG científica e realizada em três temperaturas 40, 50 e 60 °C, a pesagem foi realizada durante a primeira hora de 15 em 15 minutos, após isso foram pesadas a cada 60 minutos por um período de aproximadamente 8 a 9 horas, todas as análises foram realizadas em triplicata. De acordo com os resultados se obteve: umidade (%): 13,5, 7,1 e 5,9; lipídeos (%): 24,69, 21,81 e 20,59. Teor de proteínas (%): 0,24, 0,22 e 0,26 e atividade de água da folha *in natura* e após a secagem: 0,974, 0,981 e 0,962, após a secagem: 0,619, 0,515 e 0,464. A temperatura está diretamente relacionada a perda da umidade, a secagem realizada na temperatura de 60 °C levou a um tempo de aproximadamente 2 horas até atingir peso constante em comparação com as outras duas temperaturas. Pela caracterização da folha de louro verificou-se um teor considerável de lipídeos, isso implica que as plantas aromáticas contêm uma considerável quantidade de óleos essenciais. A secagem das folhas apresentou um comportamento semelhante com as diferentes temperaturas estudadas.

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