

RESUMO SIMPLES

**COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE SEMENTES DE MORINGA ORIUNDAS DE DOIS ESTADOS DO NORDESTE BRASILEIRO**

Semirames do Nascimento Silva<sup>1</sup>, Joana D'arc Paz de Matos<sup>1</sup>, Maria Suiane de Moraes<sup>1</sup>, Newton Carlos Santos<sup>2</sup>, Josivanda Palmeira Gomes<sup>3</sup>

**INTRODUÇÃO:** O potencial de uso de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) no Brasil ainda é desconhecido e exige a realização de mais estudos, e pode se tornar ferramenta importante no estabelecimento de sistemas de produção em bases sustentáveis. A *Moringa oleifera* é um exemplo de PANCs, a mesma é originária da Índia e pertencente à família Moringaceae. Nas últimas décadas, as suas sementes têm sido objeto de estudos em diferentes áreas. A moringa possui propriedades nutricionais importantes. O conteúdo em proteínas, vitaminas e minerais são significativos e é considerado um dos melhores vegetais perenes. **OBJETIVOS:** Teve-se como objetivo comparar a composição físico-química das sementes de moringa oriundas de dois estados do Nordeste brasileiro. **METODOLOGIA:** As sementes utilizadas na pesquisa foram coletadas em dois estados, a saber: Bahia e Paraíba. No Laboratório de Processamento e Armazenamento de Produtos Agrícolas, da Universidade Federal de Campina Grande as sementes foram selecionadas e descascadas manualmente. Realizaram-se as análises físico-químicas de teor de água, atividade de água, acidez total titulável, pH, cinzas, proteínas, carboidratos e lipídios. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** A atividade de água das sementes pode ser classificada como intermediária, assim como baixa acidez, atendendo às exigências previstas pela legislação brasileira, que determina um mínimo de 0,8% de acidez em ácido cítrico. O pH foi classificado como pouco ácido, a quantidade de cinzas foi superior ao da literatura, ambas as sementes contém alto teor proteico, os parâmetros lipídios e carboidratos apresentaram-se diferentes, sendo as sementes da Paraíba as que resultaram em maiores teores de lipídios e a menor quantidade de carboidratos. **CONSIDERAÇÕES FINAIS:** O conhecimento das características físico-químicas das sementes de moringa permite a sua aplicação em diversos produtos alimentícios, e a verificação do seu comportamento frente ao cultivo em diferentes estados é, certamente, um aspecto importante.

Palavras-chave: Alimentação; *Moringa oleifera*; produtos alimentícios; PANCs

\*Autor para correspondência

Recebido para publicação em 30/10/2019; aprovado em 04/12/2019

<sup>1</sup>Doutorandos em Engenharia Agrícola, Universidade Federal de Campina Grande. E-mail: semirames.agroecologia@gmail.com;

<sup>2</sup>Mestrando em Engenharia Agrícola, Universidade Federal de Campina Grande. E-mail: newtonquimicaindustrial@gmail.com;

<sup>3</sup>Professora, Universidade Federal de Campina Grande. E-mail: josivanda@gmail.com