

RESUMO SIMPLES

COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DO PIMENTÃO VERDE
(Capsicum annuum L.)

Ana Marinho do Nascimento¹, Jéssica Leite da Silva², Tatiana Marinho Gadelha³, Osvaldo Soares da Silva⁴, Francisleudo Bezerra da Costa⁵

INTRODUÇÃO: O pimentão é uma hortaliça rica em nutrientes de importância econômica para o Brasil. A tabela de composição centesimal dos alimentos é uma ferramenta essencial para os consumidores, visto que traz informações sobre o conteúdo de carboidratos, lipídeos, proteínas e outros compostos. Portanto, o conhecimento sobre a composição centesimal de frutas e hortaliças é muito importante, tendo em vista que são muito utilizadas pelas indústrias de alimentos e profissionais da saúde em diferentes finalidades. **OBJETIVOS:** Desta forma, objetivou-se determinar a composição centesimal de frutos de pimentões verdes comercializados na cidade de Pombal, PB. **MATERIAIS E MÉTODOS:** O experimento foi conduzido no Laboratório de Química, Bioquímica e Análise de Alimentos, do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, da Universidade Federal de Campina Grande, Campus Pombal. Para realização das análises os pimentões foram selecionados, lavados em água corrente, triturados em liquidificador e acondicionados em recipientes plásticos. Os parâmetros avaliados foram: umidade, cinzas, lipídios e proteínas. O teor de carboidratos foi calculado pela diferença entre 100 e a soma das percentagens obtidas, já o valor energético multiplicando valores pelos fatores atwater. Após as análises foi determinado o coeficiente de correlação de Pearson entre os parâmetros estudados. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** O teor de umidade encontrado foi de 93,55% indicando que o pimentão verde é um fruto perecível, já que a água está relacionada com a vida útil dos alimentos. O valor estimado para cinzas foi de 0,48% informando que o pimentão verde possui um baixo teor de minerais, uma vez que as cinzas correspondem ao conteúdo mineral, após queima da matéria orgânica. O teor de proteína obtido foi de 1,68% sendo esse valor considerado baixo. Os lipídios adquiridos foram de 0,50%, isso indica que os frutos de pimentões verdes possuem uma baixa concentração de gordura. O resultado estimado para carboidratos foi de 3,78%, isto corresponde um valor energético de 144,85 kcal 100 g⁻¹, caracterizando um fruto pouco calórico. As variáveis estudadas apresentaram correlação significativa, com uma forte correlação positiva entre a umidade e proteína. Contudo, ocorreu uma forte correlação negativa entre os teores de proteínas carboidratos e valor energético. **CONCLUSÃO:** Os pimentões comercializados indicaram ser uma hortaliça com baixos teores de lipídeos, proteínas, carboidratos e valor energético, podendo ele ser utilizado em receitas culinárias e incrementado em dietas alimentares.

Palavras-chave: Hortaliça, Informações, Nutrientes.

*Autor para correspondência

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

¹ Doutoranda em Engenharia de Processos, Centro de Ciências e Tecnologia, Universidade Federal de Campina Grande, Campus Campina Grande, anamarinho06@hotmail.com

² Doutoranda em Engenharia de Processos, Centro de Ciências e Tecnologia, Universidade Federal de Campina Grande, Campus Campina Grande, jessicaleite2010@gmail.com

³ Mestranda em Horticultura Tropical, Centro de Ciência e Tecnologia Agroalimentar, Universidade Federal de Campina Grande, Campus Pombal, tatianamarinho08@hotmail.com

⁴ Professor da Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal de Campina Grande, Campus Campina Grande, osvaldo_so2002@yahoo.edu.br

⁵ Professor da Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal de Campina Grande, Campus Pombal, francisleudo@ccta.ufcg.edu.br