



26-29 NOVEMBRO

UFC - CAMPUS DO PICI

687

Composição química de tubérculos de junça produzidos na Zona da Mata de Minas Gerais

Pinto CMF^{1,2*}
 Silva ACT³
 Fonseca MCM²
 Bernardes PC³
 Roberto CD⁴
 Novaes FJM⁴
 Pinheiro PF³

¹Embrapa, Viçosa, Brasil.

²UFV, Departamento de Agronomia, Viçosa, Brasil.

³UFV, Departamento de Química, Viçosa, Brasil.

⁴UFES, Depto de Engenharia de Alimentos, Alegre, Brasil.

*E-mail: cleide.pinto@embrapa.br

A junça (*Cyperus esculentus*), pertencente à família Cyperaceae, é uma planta perene subexplorada, conhecida por seu potencial nutricional e econômico. Seus tubérculos, popularmente conhecidos como “noz subterrânea”, possuem alto teor de lipídios, proteínas, amido, fibras, vitaminas e minerais, além de enzimas digestivas e compostos bioativos. Em países como a Espanha, seus tubérculos são amplamente utilizados na produção de alimentos, como a “horchata de chufa”. No Brasil, o cultivo da junça é ainda pouco difundido, mas apresenta potencial devido à sua versatilidade nutricional e possível uso industrial, inclusive na produção de biodiesel. O presente estudo visa analisar a composição química da farinha obtida dos tubérculos da junça cultivados na Zona da Mata de Minas Gerais. Os tubérculos de junça foram colhidos em Viçosa, Minas Gerais, e transformados em farinha. A composição química foi analisada utilizando diversas técnicas. A quantificação de sacarose foi realizada por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (HPLC), enquanto os compostos fenólicos totais e a atividade antioxidante foram avaliados através dos métodos FRAP, DPPH e ABTS. O teor de óleo fixo foi determinado por extração com hexano a frio, e a composição de

ácidos graxos foi analisada por Cromatografia Gasosa acoplada à Espectrometria de Massas (CG-EM). A análise química da farinha de junça revelou um teor de 22,70±1,15% de sacarose. A concentração de compostos fenólicos totais foi de 5,79±0,042 mgEAG.g⁻¹ de farinha, enquanto a atividade antioxidante foi expressa como 13,63±1,45 µmol de sulfato ferroso. g⁻¹ farinha (FRAP), 22,50±2,75 µmol Trolox.g⁻¹ farinha (DPPH) e 122,18±14,77 µmol Trolox.g⁻¹ farinha (ABTS). O teor de óleo fixo foi de 20% (m.m.⁻¹) e, por meio da análise por CG-EM os ácidos graxos predominantes foram o ácido Z-octadec-9-enoico (60%), ácido palmítico (17%) e ácido linolênico (12%). Os resultados indicam que a farinha de tubérculos de junça possui uma composição nutricional relevante, com destaque para o elevado teor de sacarose e compostos fenólicos. A significativa atividade antioxidante e o teor de óleo fixo sugerem o potencial da junça não apenas como alimento funcional, mas também como matéria-prima para a produção de biodiesel, dada a predominância de ácidos graxos adequados para essa finalidade.

Apoio Financeiro: FAPEMIG.