



DETERMINAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E MINERAL DA ALFARROBA EM PÓ (*Ceratonia siliqua* L.)

FABIANA DA SILVA GARCIA, CÍNTIA ALESSANDRA MATIUCCI PEREIRA, VICTOR ROGÉRIO DEL SANTO, GILBERTO BATISTA DE SOUZA.

UNICEP - CENTRO UNIVERSITÁRIO CENTRAL PAULISTA, EMBRAPA PECUÁRIA SUDESTE.

A alfarroba (*Ceratonia siliqua* L.) é uma árvore muito rústica, resistente à seca e que consegue sobreviver e crescer em regiões de solos muito pobres. O fruto da alfarroba constitui-se de uma vagem que mede entre 10 a 17 cm de comprimento, por 2 – 3cm de largura e que possui de 10 a 17 sementes que são retiradas e depois de processadas industrialmente são utilizadas como aditivo natural (estabilizante/espessante) na alimentação humana, devido ao alto número de polissacarídeos. Após a retirada das sementes, o que resta da vagem da alfarroba é conhecida como polpa. A polpa após secagem, trituração e torrefação dá origem ao pó ou farinha de alfarroba, que possui cor e aroma similares ao cacau. Os compostos estimulantes (cafeína e teobromina) que são encontrados no cacau não estão presentes na farinha de alfarroba. Além disso, possui baixo custo quando comparada ao cacau e graças a sua composição apresenta boa solubilidade. Apesar das vantagens, a maior parte da alfarroba ainda é descartada e pouco se conhece sobre sua composição. Desta forma, o presente trabalho teve como objetivo determinar a composição centesimal, o teor de fibras e o conteúdo mineral da alfarroba em pó. Para a análise da composição centesimal, as determinações de umidade residual (105° C), proteínas, lipídios, cinzas e fibra, foram realizadas em triplicatas, segundo métodos da AOAC. Carboidrato total foi estimado por diferença. O valor calórico total foi calculado a partir dos coeficientes calóricos correspondentes para proteínas, lipídios e carboidratos, respectivamente, 4, 9 e 4 kcal/g. A quantificação dos macro e micro minerais (Ca, Mg, P, K, S, Na, Cu, Fe, Mn, Zn), foi realizada por espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado- ICP-OES (Varian®), calibrado em condições específicas de comprimento de onda, fenda e mistura dos gases para cada elemento. Para a construção das curvas de calibração, foram utilizados padrões devidamente diluídos com água deionizada. As análises foram realizadas em triplicata. Os resultados demonstraram que a alfarroba em pó é rica em carboidratos (82,3%), rica em proteínas (4,79%), pobre em lipídios (0,48%) e apresenta alto teor de fibras (5,68%). Com relação aos minerais analisados, o conteúdo de K, Cu, Fe e Mn atendem com mais de 20% das DRIs para um adulto.

PALAVRAS- CHAVE: Alfarroba, Substituto do cacau, Fibras