



EFEITO DO PROCESSO DE BRANQUEAMENTO SOBRE OS TEORES DE NUTRIENTES NO ESPINAFRE DA NOVA ZELÂNDIA (*Tetragonia tetragonoides*)

Azevedo, F.L.A.A.¹; Maciel, J.F.², Santos, E.P.², Araújo, V.B.S.¹; Silva, F.F.²

¹Discente do programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos – Universidade Federal da Paraíba, Cidade Universitária, Campus I, João Pessoa, Paraíba, CEP. 58051-900, e-mail: fatimizevedo@gmail.com

²Departamento de Engenharia de Alimentos - Universidade Federal da Paraíba, Cidade Universitária, Campus I, João Pessoa, Paraíba, CEP. 58051-900.

O espinafre (*Tetragonia tetragonoides*) é uma hortaliça folhosa que quando adicionada à dieta, contribui com o aporte de vitaminas, proteínas e minerais, especialmente cálcio e ferro, além de compostos bioativos, com efeitos reconhecidos pela comunidade científica devido à capacidade antioxidante de seus constituintes na prevenção de doenças crônicas. Entretanto, esta hortaliça apresenta fatores antinutricionais, especialmente ácido oxálico que pode ser reduzido através de processo térmico como o branqueamento. O objetivo deste estudo foi quantificar a perda de nutrientes devida ao branqueamento, em folhas de espinafre. Foram realizados dois tratamentos: tratamento T1 as folhas de espinafre foram dispostas nas bandejas do secador de cabine à 60°C durante 3 horas, e, no tratamento T2, as folhas foram previamente submetidas ao branqueamento por exposição ao vapor d'água (100°C) durante três minutos, e em seguida submetidas ao secador da mesma forma que o tratamento T1. Foram realizadas determinações de ferro, cálcio, proteínas, fibra bruta, lipídeos, açúcares redutores e totais. As amostras previamente submetidas ao branqueamento apresentaram redução nas concentrações de todos os nutrientes avaliados, quando comparadas as amostras não-branqueadas, especialmente para ferro (19,4%) e cálcio (18,3%). O processo de branqueamento também promoveu redução no teor de proteínas, promovendo perda de 6,03%, ficando a concentração no final de 27,41 g/100g. Para fibra bruta, a perda ainda foi menor (3,85%), ficando nas amostras branqueadas 8,25g/100g para suprir 41,24% da necessidade diária recomendado pela OMS. Quanto ao teor de umidade, as amostras branqueadas ficaram abaixo (4,26%) do observado para as não-branqueadas (7,49%), estando de acordo com os padrões preconizados pela legislação brasileira. Para lipídios, açúcares redutores e totais o processo influenciou em perdas de 14,3%, 6,32 e 28,3%, respectivamente, quando comparado ao não-branqueado. O uso de tratamento térmico branqueamento a vapor em temperatura e tempo adequados, para inativação de fatores antinutricionais, provoca alterações nas quantidades de nutrientes essenciais das folhas de espinafre, que não torna inviável sua utilização em produtos de panificação e massas alimentícias.

Agradecimentos: UFPB e CNPq