



PERFIL DE AMINOÁCIDOS DE FRUTOS E FOLHAS DE EMBAÚBEIRA (*Cecropia Pachstachya Trécul*)

Lima, E.C.S.¹, Santos, E.R.², Sabaa-Srur, A.U.O.^{1,3}

¹Programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – Instituto de Tecnologia de Alimentos – Seropédica, Rio de Janeiro.² Mestrado Profissional em Ensino de Ciências da Saúde e do Ambiente Centro Universitário Plínio Leite –UNIPLI. ³Centro de Ciências da Saúde – Universidade Federal do Rio de Janeiro - Instituto de Nutrição Josué de Castro - Rio de Janeiro.. e-mail: lima_elainecristina@yahoo.com.br

Resumo

A embaúbeira é uma frutífera nativa do Brasil, pouco estudada e considerada por pesquisadores como o “restaurante natural” de pássaros e outras espécies. Trata-se de um arbusto que atinge de 4 a 7 m de altura, com tronco entre 15-25 cm de diâmetro, flores unissexuadas e frutos comestíveis. É também útil nos reflorestamentos devido à rapidez de seu crescimento. O objetivo desse estudo preliminar foi avaliar o perfil de aminoácidos dos frutos e folhas de embaúbeira, comparando-o com o padrão de proteínas estabelecido pela *Food and Agriculture Organization of the United Nations* (FAO). Os frutos e as folhas de embaúbeira foram colhidos na região de Mazomba - Itaguaí – estado do Rio de Janeiro. A fruta teve o sistema enzimático inativado após 90 segundos e as folhas, após 60 segundos, em água em ebulição. Para análise do perfil de aminoácidos foi utilizada a metodologia de extração, clarificação e derivação 100% automatizada, desenvolvida e validada "In house" e realizou-se a análise por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com detecção de ultravioleta (HPLC/UV). Os resultados foram comparados com o padrão de proteína estabelecido pela FAO (1985), através do cômputo químico. Embora a composição de aminoácidos da proteína seja importante, esta é apenas indicativa da qualidade nutricional, e não determina por si só, a qualidade do alimento. Os resultados obtidos mostraram que as proteínas dos frutos e as folhas de embaúba não podem ser consideradas boas, devido aos frutos terem apresentado cômputo químico menor que 1 para todos os aminoácidos essenciais, enquanto as folhas só foram deficientes nos aminoácidos lisina e leucina, com cômputo químico geral maior que 1. Em relação aos aminoácidos não essenciais ambas as proteínas de ambas as partes analisadas do vegetal não apresentaram deficiência somente para os ácidos glutâmico e aspártico. Portanto, os resultados preliminares obtidos revelam que em termos proteicos a embaúba não pode ser considerada boa fonte desse nutriente, apesar de unicamente o perfil de aminoácidos, não demonstrar a qualidade de uma proteína, pois devem ser avaliadas também a digestibilidade da proteína e a biodisponibilidade de seus aminoácidos.