



COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE MOLHO AGRIDOCE DE PIMENTA

Toguchi, M.Y.¹, Alencar, U.R.¹, Yinsheng, X.¹, Vera, R.², Souza, E. R. B.²,
Vendruscolo, F.², Silva, F. A.², Damiani, C.²

¹Graduando em Engenharia de Alimentos – Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos - Universidade Federal de Goiás, Goiânia, Goiás.

²Professor Doutor em Engenharia de Alimentos – Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos – Universidade Federal de Goiás, Goiânia, Goiás.:

A pimenta possui vários nutrientes, como proteínas, glicídios, lipídios, minerais, água, celulose ou fibras, os quais são importantes para a manutenção das funções vitais. Também há componentes funcionais, como os cetocarotenóides, a capsaicina, e as pirazinas, que contribui com aroma característico. O objetivo do trabalho foi avaliar a composição centesimal de uma nova formulação de molho de pimenta. Para o processamento do mesmo, foram utilizados: vinagre, açúcar, molho de soja, pimenta bode e canela. A análise de umidade foi realizada por dessecação em estufa a 105°C, as cinzas foram determinadas em mufla a 500°C, lipídios pela metodologia de Bligh-Dyer, proteínas por Kjeldhal e carboidratos por diferença. Em 100 g do produto, foram obtidos 57,34 g de umidade, 2,57 g de cinzas, ausência de lipídios, 0,5 g de proteínas, 39,58 g de carboidratos e o valor calórico foi de 160,34 kcal. Em molho de pimenta tradicional, para a mesma quantidade de produto, foi obtido valor calórico de 27 kcal, 89,3 g de umidade, 0,8 g de proteína, 0,2 g de lipídios, 7,2 g de glicídios, 0,6 g de fibras e 2,5 g de cinzas. Os resultados apresentaram baixo teor de umidade e alto teor de carboidratos, devido à adição de grande quantidade de açúcar. O molho elaborado apresentou um elevado teor de cinzas. O valor calórico deve-se em grande parte à quantidade de carboidratos, pela ausência de lipídios e baixo teor de proteínas. Por ser um produto de baixa umidade, o produto desenvolvido apresenta maiores chances de ter vida de prateleira prolongada e pode ser considerado diet em relação à gordura.