



COMPARAÇÃO ENTRE OS TEORES DE SÓDIO E POTÁSSIO EM GRÃOS DE FEIJÃO PRETO ORGÂNICO E O CONVENCIONAL

Eligiane Cardoso Ferreira¹
Luciane Quadra de Almeida²
Thaiane da Silva Rios³
Maiara Inês Gambatto⁴
Bruna Casiraghi⁵
Letícia Souza Silva⁶
Janaíne Perin⁷
Edinéia Paula Sartori Schmitz⁸
Jucieli Weber⁹

Categoria: Pesquisa¹⁰

Resumo: O feijão (*Phaseolus vulgaris*) é uma leguminosa bastante rica em nutrientes, que é utilizado no Brasil como o alimento básico, por ser um dos mais essenciais constituintes da dieta alimentar. Sabe-se que o sistema de produção convencional baseia-se no uso intensivo de produtos químicos, conseqüentemente, os consumidores percebem a possibilidade de risco à saúde e ao meio ambiente, e acabam preferindo alimentos que não sejam contaminados. Por esta razão, os orgânicos têm tido um grande crescimento na sua produção, além de apresentarem diversos benefícios desde a produção de alimentos saudáveis e de elevado valor nutricional até a ausência de qualquer tipo de contaminantes que possam colocar a saúde do consumidor, do agricultor e até mesmo do meio ambiente em risco. Além

1 Acadêmica do Curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), campus Realeza – PR - Brasil. Contato: elicardosof@hotmail.com

2 Acadêmica do Curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), campus Realeza – PR - Brasil. Contato: luh-psb@hotmail.com

3 Acadêmica do Curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), campus Realeza – PR - Brasil. Contato: thaiane_rios2@hotmail.com

4 Acadêmica do Curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), campus Realeza – PR - Brasil. Contato: maiara.gambatto@gmail.com

5 Acadêmica do Curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), campus Realeza – PR - Brasil. Contato: brucasiraghi@gmail.com

6 Acadêmica do Curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), campus Realeza – PR - Brasil. Contato: souzasilvaleticia1996@gmail.com

7 Acadêmica do Curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), campus Realeza – PR - Brasil. Contato: jana_perin@hotmail.com

8 Técnica da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), campus Realeza – PR – Brasil. Contato: edineia.schmitz@uffs.edu.br

9 Docente do Curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), campus Realeza – PR - Brasil. Contato: jucieli.weber@uffs.edu.br

10 Formato: Comunicação oral



disso, estes alimentos conservam as condições físicas, químicas e biológicas do solo, da água e do ar, o que preserva a biodiversidade dos ecossistemas. O aspecto nutricional e sensorial apresenta grande importância para os alimentos orgânicos. Pensando nisso, o estudo teve por objetivo avaliar a qualidade dos grãos de feijão preto convencionais e orgânicos, através da sua composição nutricional e qualidade sensorial. Foram utilizados nas análises, amostras dos grãos de feijão preto convencional e orgânico, que foram adquiridos no comércio das regiões Oeste e Sudoeste do Paraná. As análises de sódio e potássio foram realizadas, por meio da técnica de fotometria de chama, através de três repetições em triplicata de cada grão orgânico e também convencional. Os resultados obtidos foram submetidos ao teste estatístico t-student e mostraram que as amostras não diferiram estatisticamente entre si, tanto para o sódio quanto para o potássio. Os valores médios para sódio do feijão convencional e do orgânico apresentaram, respectivamente: 15,1% e 7,8%. Já, os valores médios para potássio do feijão convencional e orgânico apresentaram, respectivamente: 10,5% e 13,5%. Embora, as quantidades de potássio e sódio não apresentem diferença nas amostras orgânicas e convencionais, é necessário enfatizar a importância do consumo de alimentos orgânicos e sugere-se a investigação de outros nutrientes que possam apresentar diferenças.

Palavras-chave: Leguminosas. Cultivo. Minerais.