

ANÁLISE DE MINERAIS EM MATRIZ VEGETAL *IN NATURA* E APÓS COCÇÃO

Fernanda Marafon ¹

Nathuani Andolfatto ²

Vinicius Gabriel Cunha ³

Eduarda Laís Dalmolin Provenzi ⁴

Filomena Marafon (Apresentador) ⁵

Jacir Dal Magro ⁶

Introdução: Os minerais compreendem itens essenciais para o adequado funcionamento do organismo humano, atuando em diferentes reações e vias metabólicas (FIORINI, 2008). A obtenção de minerais ocorre através da ingestão alimentar, tendo como principais fontes as hortaliças e frutas. Dentre essas fontes alimentares cita-se o brócolis, vegetal de baixo teor calórico, o qual contém minerais, vitaminas e fitoquímicos. Porém, a concentração desses componentes pode ser variável em decorrência do processamento de cozimento desse vegetal (NASCIMENTO, 2016). **Objetivos:** Analisar e quantificar a concentração dos componentes minerais de potássio e cálcio em matriz vegetal de brócolis *in natura* e após cocção. **Metodologia:** Para realização do procedimento laboratorial utilizou-se aproximadamente 1 g de matriz vegetal *in natura* e o mesmo quantitativo submetido a 5 minutos de cocção. Para determinação dos minerais procedeu-se a preparação das

¹ Acadêmica de Engenharia Química, Universidade Comunitária da Região de Chapecó (UNOCHAPECÓ), E-mail: marafon.fernanda@unochapeco.edu.br

² Acadêmica de Engenharia Química, Universidade Comunitária da Região de Chapecó (UNOCHAPECÓ), E-mail: nathuani.xxe@gmail.com

³ Acadêmico de Engenharia Química, Universidade Comunitária da Região de Chapecó (UNOCHAPECÓ), E-mail: vinicius.cunha@unochapeco.edu.br

⁴ Acadêmica de Engenharia Química, Universidade Comunitária da Região de Chapecó (UNOCHAPECÓ), E-mail: eduarda.p@unochapeco.edu.br

⁵ Doutoranda em Bioquímica, Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), E-mail: marafon.filo@gmail.com

⁶ Doutor em Química, Docente, Universidade Comunitária da Região de Chapecó (UNOCHAPECÓ), E-mail: jacir@unochapeco.edu.br

amostras em bloco digestor em duplicata e posteriormente a leitura em fotômetro de chama. **Resultados e Discussão:** A concentração de potássio no brócolis *in natura* foi representada por 1,93 mg/g, enquanto na amostra cozida verificou-se uma concentração de 0,34 mg/g de potássio, indicando uma diminuição da concentração desse mineral de 82,38%. Para o componente cálcio, a concentração no brócolis *in natura* foi representada por 0,29 mg/g, enquanto na amostra cozida verificou-se uma concentração de 0,13 mg/g, indicando uma redução de 55,17% após o procedimento de cocção. **Conclusão:** O presente trabalho possibilitou a quantificação dos componentes minerais na matriz vegetal indicando uma drástica redução destes minerais devido ao processo de cocção. Devido a importância dos compostos minerais, como o cálcio que atua principalmente na manutenção da fisiologia osteomineral e o potássio que possui relevantes funções na osmose celular e na contração muscular, deve-se atentar para a escolha de vegetais no formato *in natura* ou cozidos para obtenção de maiores concentrações desses micronutrientes.

Palavras-chave: Minerais; Brócolis; Cocção alimentar.

Referências

FIORINI, L. S. A importância dos minerais para a saúde humana. **Food Ingredients Brasil**, v. 1, n. 4, p. 49-59, 2008.

NASCIMENTO, C. O'H. de A. **Análise de Minerais em Hortaliças Submetidas a Diferentes Métodos de Cocção**. 2016. 37 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição), Universidade de Brasília, Brasília, 2016.