Encontro de Saberes 2016 - XXIV Seminário de Iniciação Científica

INTERFERÊNCIA DO TEMPO DE GERMINAÇÃO SOBRE A COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DO GERGELIM BRANCO (Sesamum Indicum)

ISABELLA OLIVEIRA MOREIRA DIAS (Autor), Luísa Fernandes de Menezes Mares (Autor), Maria Cristina Passos (Co-Orientador), Camila Carvalho Menezes (Orientador)

Instituição de Ensino - Universidade Federal de Ouro Preto

Palavras Chaves:

Germinação; Proteínas; Lipídios; Minerais.

Resumo:

O gergelim (Sesamum Indicum) é a nona oleaginosa mais plantada no mundo e tem o continente africano como origem. É um alimento com alto valor nutritivo, sendo fonte de proteína, vitaminas do complexo B, minerais e lipídeos com grande quantidade de ácidos graxos mono e poli-insaturados que beneficiam o controle das taxas de colesterol no organismo humano, além de ser rico em antioxidantes. No entanto, embora exista um grande interesse no comércio e consumo do gergelim, ainda há muito a se estudar sobre as características nutricionais das sementes in natura e germinadas. A germinação de sementes é um processo antigo e efetivo, que está se expandindo e melhorando a qualidade nutricional dos alimentos. Diante do exposto, o objetivo deste trabalho foi avaliar a interferência dos tempos de germinação sobre a composição nutricional (umidade, lipídeos, proteína e cinzas) do gergelim branco. Procedeu-se a germinação das sementes em estufa com temperatura controlada a 30 ºC e as variáveis foram analisadas nos tempos 0, 24, 36 e 48 horas de germinação. As determinações dos teores de umidade, cinzas e extrato etéreo foram realizadas por método gravimétrico e os teores de proteínas por determinação de nitrogênio com fator de conversão igual a 6,3. A umidade aumentou de forma diretamente proporcional, o que pode ser explicado devido à hidratação que as sementes sofrem nesse processo. Os teores de lipídeos, proteínas e cinzas diminuíram com o aumento do tempo de germinação. Esse decréscimo pode ser devido a absorção de grande volume de água durante o processo. Quando aos lipídios, também pode ser em decorrência da sua utilização como energia para a germinação. Há a possibilidade de haver perda de minerais devido às etapas de lavagem e imersão em água durante 8 horas para ativar o metabolismo das sementes. Portanto, observou-se que o processo de germinação altera a composição nutricional do gergelim branco.

Publicado em:

- Evento:Encontro de Saberes 2016
- Área:CIÊNCIAS DA VIDA
- Subárea:NUTRIÇÃO