

DETERMINAÇÃO DOS TEORES DE ELEMENTOS MINERAIS EM ALIMENTOS CONVENCIONAIS E NÃO CONVENCIONAIS DA REGIÃO AMAZÔNICA PELA TÉCNICA DE ANÁLISE POR ATIVAÇÃO COM NÊUTRONS. YUYAMA, L.K.O.¹, AGUIAR, J.P.L.¹, MACEDO, S.H.M.¹, GIOIA, T.¹, FÁVA RO, D.I.T.², AFONSO, C.², VASCONCELLOS, M.B.A.², COZZOLINO, S.M.F.¹

1. Laboratório de Nutrição e Físico-Química de Alimentos INPA/CPCS. Manaus, AM.
2. Supervisão de Radioquímica-IPEN/CNEN - São Paulo.
3. Laboratório de Alimentos e Nutrição Experimental-FCF/USP, SP.

O presente trabalho visa explorar o potencial nutricional de certos elementos minerais em alimentos convencionais e não convencionais da região Amazônica, coletados na estação experimental de fruticultura da CPCA/INPA, situada no Km 60 da Br 174 e Km 8 da Br 174, de acordo com o período sazonal. Utilizou-se o método de Análise por Ativação com Nêutrons Instrumental para a determinação da concentração dos elementos minerais: Ca, K, Na, Mn, Fe, Se e Zn. Em 100g da parte comestível dos alimentos, verificou-se variação na concentração de: Ca: $4,5 \pm 0,1$ mg no pepino (*Benincasa hispida*), $45,8 \pm 1,0$ mg quiabo de metro (*Trichosanthes cucumerina* L), umari (*Poraqueiba paraensis*) $23,0 \pm 2,5$ mg, jaca (*Artocarpus heterophyllus* L) caroço $13,6 \pm 1,9$ mg e polpa $13,4 \pm 0,5$ mg; Fe: $86,3 \pm 3,8$ µg no pepino, $619,2 \pm 14,4$ µg aracá boi (*Eugenia stipitata*) jaca/caroço $488,0 \pm 52$ µg, umari $360,7 \pm 2,8$ µg e graviola (*Annona muricata* L) $337,3 \pm 23,4$ µg; K: 31,8mg no abricó (*Mammea americana* L), $425,3 \pm 0,6$ mg jaca/caroço, graviola $313,2 \pm 16,1$ mg, jaca/polpa $305,4 \pm 27,2$ mg e manga $239,5 \pm 15,6$ mg; Mn: 4,5 µg na manga, $346,0 \pm 34$ µg jaca/caroço, jaca/polpa $300,1 \pm 17,1$ µg e graviola $81,3 \pm 2,3$ µg; Na: $97,6 \pm 24,4$ µg na jaca/polpa, $2.118,5 \pm 285$ µg jambo (*Eugenia malaccensis* L), abricó $1756,8 \pm 97,6$ µg, graviola $1053,0 \pm 48,8$ µg, pepino $647 \pm 45,6$ µg e umari $620,6 \pm 58,4$ µg; Zn: $37,4 \pm 0,6$ µg no pepino, $836,0 \pm 28$ µg jaca/caroço, jambo $560,0 \pm 1,9$ µg e cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*), $295,7 \pm 13,4$ µg; Se: $0,2 \pm 0,07$ µg no jambo, $8,2 \pm 0,2$ µg graviola, umari $1,6 \pm 0,1$ µg e abricó $0,8 \pm 0,08$ µg. De acordo com os resultados obtidos, sugere-se a indicação dos mesmos na alimentação diária dos Amazonenses e espera-se contribuir na elaboração de tabelas regional e Nacional.

COLEÇÃO PTC
DEVOLVER AO BALCÃO DE EMPRÉSTIMO

IPEN / CNEN - SP
BIBLIOTECA
Produção Científica

IPEN DOC. 4078