

338 CONCENTRAÇÃO DE ELEMENTOS ESSENCIAIS, NÃO ESSENCIAIS E TÓXICOS NO QUIABO DE METRO (*Trichosanthes cucumerina* L.) E PEPINO (*Benincasa hispida* (Thunb.) Cogn.) DA REGIÃO AMAZÔNICA. YUYAMA, L.K.O.; AGUIAR, J.P.L.; YUYAMA, K.; MACEDO, S.H.M.; GIOIA, T.B.; FÁVARO, D.I.T.; AFONSO, C.; VASCONCELOS, M.B.A.; COZZOLINO, S.M.F. (INPA/CPCS. Al. Cosme Ferreira 1756, Aleixo, Manaus, AM. CEP: 69083-000).

A Região Amazônica se caracteriza por uma disponibilidade de frutos ricos em pró-vitamina A e alimentos com elevado potencial econômico e nutricional. Nos últimos anos, tem crescido sensivelmente o interesse na determinação de vários elementos essenciais e tóxicos em alimentos e dietas. O Quiabo de Metro (*Trichosanthes cucumerina*) e o Pepino (*Benincasa hispida*) estão entre os alimentos não convencionais que podem servir como alternativa alimentar na dieta da população local. A análise da Composição Centesimal seguiu a metodologia preconizada pela AOAC (1990). A determinação da Fração Fibra foi realizada pelo método de Asp et al. (1983). O teor de fitato foi determinado por colorimetria, segundo o método de Thompson & Erdman (1982), modificado por Lajolo et al. (1991). Para a determinação da concentração de elementos minerais utilizou-se o método de análise por ativação com nêutrons instrumental (AANI). A concentração de alguns macrominerais (Cálcio: $45,8 \pm 1,0$ e Potássio $101,6 \pm 22,2$ mg%), e microminerais (Ferro: $311,2 \pm 16,4$ e Zinco: $143,0 \pm 6,3$ μ g%) foram expressivas no Quiabo de Metro. As quantidades de elementos não essenciais encontradas nas hortaliças analisadas foram ressaltadas para o Bário ($60,29 \pm 0,38$ μ g%) e Rubídio ($287,12 \pm 10,71$ μ g%) no Quiabo de Metro. Isto permite concluir que ambas as hortaliças podem ser incluídas na dieta de populações de diversas faixas etárias, já que foi constatado baixa concentração na maioria dos elementos não essenciais e que podem causar algum risco à saúde.