

AValiação DOS PARâMETROS: PROTéINA E FERRO EM RAÍZES DE FAVELEIRA EM COMPARAÇÃO COM RAÍZES DE CENOURA.

***Normando Mendes Ribeiro Filho *Maurílio Beltrão D'Albuquerque Cavalcante, *José Pires Dantas, *Suellen Lisboa Dias, *Natália Tito Pereira, *Jackeline Daniele Silva, *Ana Flávia Félix Farias.**

**Depto. de Química – DQ – Universidade Estadual da Paraíba – UEPB – Av. das Baraúnas, 351, Bodocongó, CEP: 58109-753, Campina Grande – PB
E-mail: ribeironf@hotmail.com*

PALAVRAS – CHAVES: *Semi – Árido, Alimentação, Nutrição, Ferro, Proteína.*

INTRODUÇÃO:

A região Semi-Árida brasileira possui o maior número populacional do mundo em região Semi-Árida, nela também são encontradas as maiores ocorrências de plantas xerófilas do mundo, com uma grande variedade de plantas endêmicas e exóticas. Conhecer o potencial das plantas deste bioma é de extrema importância, já que ocorrem plantas com altos valores alimentício, forrageiro e fitoterápico.

Tida pelos habitantes da região como uma das principais plantas do Semi-Árido, a faveleira [*Cnidoscolus quercifolius (Mart). Pax et Hott*] é uma planta arbórea da família das Euphorbiaceae, possuindo um excelente potencial alimentício e medicinal. BEZERRA (1972) citou o poder de sua casca, suas raízes tuberculadas, flores hermafroditas, e que atinge o porte arbóreo entre 4 e 5 metros de altura. Ela pode ser encontrada com duas características, com espinhos, sendo a forma mais comum à região semi-árida, e sem espinhos, esta considerada mutante. Todas as suas partes podem ser aproveitadas, desde a raiz até suas folhas, daí a grande importância do seu estudo, DANTAS (2004).

OBJETIVO:

GERAL: Avaliar em termos comparativos os aspectos nutricionais de raízes de faveleira em comparação com as raízes da cenoura para fins de incorporação a nutrição humana.

ESPECÍFICO:

Avaliar os parâmetros químicos: Proteína e Ferro em Raízes de Faveleira e Cenoura.

METODOLOGIA

As plantas utilizadas para este estudo foram oriundas da Escola Agrícola Assis Chateaubriand/UEPB, no município de Lagoa Seca, onde foram plantadas 80 mudas de faveleira e 80 de cenoura em sacos de 2 litros com substrato. Foram realizadas coletas periódicas a cada 30 dias até atingir 120 dias, as raízes de cenoura foram coletadas a partir dos 90 dias para comparações físicas e químicas.

Todos os métodos analíticos utilizados, sejam de natureza química ou física, obedeceram às recomendações do INSTITUTO ADOLFO LUTZ (1985) e SILVA (1992). Onde foram realizadas biometria e as análises químicas dos parâmetros proteína bruta e Ferro (Fe).

RESULTADOS E DISCURSÃO

As sementes de faveleira são altamente protéicas, suas raízes em relação as suas sementes possuem baixos teores protéicos, mas aproximados aos teores

encontrados na cenoura. Segundo NÓBREGA (2001), a faveleira possui aproximadamente 5,88% de proteína na estrutura de suas raízes.

A cenoura apresentou-se com médias protéicas aproximadas no período de 90 dias, mas se distanciam no período seguinte sendo mais considerável os valores existentes na cenoura que alcança quase o dobro dos valores existentes na faveleira.

Os valores de ferro na raiz da faveleira estão dentro dos padrões descritos por NÓBREGA (2001). O grande potencial de ferro existente na raiz da faveleira, que talvez seja uma das campeãs neste parâmetro, atingindo 1899,25g/Kg, no período de 90 dias, valores mais que triplicados em relação as análises de cenoura em todos os períodos.

CONCLUSÕES

As raízes de faveleira desenvolvem em um período mais curto que a raiz da cenoura. Já em seus respectivos diâmetros, a faveleira e a cenoura apresentam divergências, pois o desenvolvimento da faveleira é mais ameno, estas duas características afirmam a grande semelhança estrutural de ambas.

O teor de proteína encontrados nas raízes de faveleira e cenoura não ocorrem grandes divergências. Já para o parâmetro químico ferro, a faveleira possui teores muito mais elevados que a cenoura.

O rápido desenvolvimento das raízes desta planta pode auxiliar em muito as famílias da região Semi-Árida, caso esta venha a ser incorporada na alimentação humana, pois poderá se produzir mais um tipo de cenoura em menor tempo.

A faveleira pode ser utilizada na alimentação humana, assim que realizado o estudo toxicológico da planta, por sua raiz frágil e possuidora de um látex ainda não estudado.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BEZERRA, Gilso Eduardo. Favela – seu aproveitamento como forrageira. **Boletim Técnico**, Fortaleza – CE, v. 30, nº 1, p. 71-87, jan./jun. 1972.

DANTAS, J. P. Caracterização química dos solos de ocorrência da faveleira sem espinho nos semi-árido do estados do Rio Grande do Norte e Paraíba. In: Relatório Parcial; **Estudos Básicos e Agronômicos para à Incorporação da Faveleira sem espinhos à economia do Nordeste**: BNB, fev. 2004, p. 151.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Governo do Estado de São Paulo. Secretaria de Estado da Saúde. Coordenadoria dos Serviços Técnicos Especializados. **Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz**. Vol 1. Métodos Químicos e Físicos para Análise de Alimentos. São Paulo, 1985. 533p.

NÓBREGA, S. B. P. **A faveleira (Cnidoscolus quercifolius) como fonte alternativa na alimentação humana e animal no semi-árido paraibano**. Tese de Mestrado, Orientador Dr. José Pires Dantas. João Pessoa – PB, 2001.

SILVA, A. S. **Manual de Análise de Alimentos**. Universidade Federal de Viçosa. Viçosa – MG. 1992. 220p.