

Engenharia de Alimentos

CARACTERIZAÇÃO CENTESIMAL DE ESTIPES DE COGUMELO *Pleurotus ostreatus*

Ana Paula de Moraes Silva - 10º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/FAPEMIG.

Andréia Reis Venâncio - 8º módulo de Nutrição, UFLA, bolsista PIBIC/CNPQ.

Nayara Thalita Ferreira Silva - Pós-graduanda do Departamento de Ciência dos Alimentos, UFLA.

Emerson Tokuda Martos - Bolsista de Pós-doutorado do Programa de Pós-graduação em Engenharia de Alimentos (PPGEAL), UFLA.

Olga Lucia Mondragón Bernal - Coordenadora, Professora do Departamento de Ciência dos Alimentos, UFLA.

José Guilherme Lembi Ferreira Alves - Orientador, Professor do Departamento de Ciência dos Alimentos(DCA), UFLA - jlembi@ufla.br - Orientador(a)

Resumo

A composição centesimal exprime, de forma geral, o valor nutritivo de um alimento, e tem se tornado cada vez mais importante para avaliar a sua qualidade. Não existem estudos relacionados às características nutricionais da estipe (talo) dos cogumelos, encontramos informações centesimais somente do corpo de frutificação inteiro. O objetivo deste estudo foi caracterizar centesimalmente estipes de *Pleurotus ostreatus*. Os píleos (chapéus) foram separados das estipes, e as análises foram realizadas em quintuplicata de acordo com as metodologias padrão da AOAC (920, 1995) para umidade, extrato etéreo pelo método de Soxhlet, proteína bruta pelo método Kjeldahl, fibra bruta por tratamento ácido, cinzas por incineração em mufla a 550° C até massa constante. A fração glicídica foi calculada de modo indireto como sendo a diferença entre 100% dos componentes menos a somatória de todos os componentes analisados. As porcentagens (%m/m) de umidade, extrato etéreo, proteínas, fibras, cinzas e fração glicídica encontradas foram, $91,9 \pm 0,4$; $0,04 \pm 0,01$; $1,25 \pm 0,08$; $1,4 \pm 0,4$; $0,44 \pm 0,01$; $5,0 \pm 0,2$, respectivamente. Os valores obtidos estão de acordo com os encontrados na literatura para os cogumelos integrais *Pleurotus ostreatus*. A partir dos resultados obtidos, conclui-se que, pela composição centesimal, a estipe do cogumelo *Pleurotus ostreatus* possui bom valor nutricional por conter glicídios, fibras e proteínas, além de pouco lipídio.

Palavras-Chave: Valor nutritivo, Características nutricionais, Composição química.

Instituição de Fomento: Fapemig e Good Food Institute (GFI)

Link do pitch: <https://youtu.be/3hZreQQsCGg>