

Engenharia de Alimentos

Revisão Bibliográfica sobre a composição nutricional dos cormos de taioba

201710782 - 9º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA.

Joelma Pereira - Orientadora DCA, UFLA - Orientador(a)

Resumo

A taioba (*Xanthosoma sagittifolium*) é uma hortaliça não convencional, cujo consumo vem aumentando cada vez mais na região sudeste do Brasil. Esse consumo em sua maioria, acontece com a utilização da folha da taioba, no entanto, tem sido relatado também, a utilização do corno da taioba, uma vez que são altamente nutritivos, sendo fonte de proteínas, carboidratos e fibras (AMANZE, 2009). Os cormos são consumidos em diversos países da África, América Central, América do Sul e Antilhas, podendo ser comidas cozidas, fritas, guisadas, amassadas ou trituradas em pasta e misturadas em sopas como espessante, além de serem encontrados na forma de papas de aveia, farinha e chips (FALADE; OKAFOR, 2013; LAWAL, 2004). Dessa forma, o objetivo deste trabalho foi realizar uma pesquisa bibliográfica sobre a composição nutricional dos cormos de taioba por meio de diversas plataformas como Google Acadêmico, SciELO etc. Assim temos que Lima (2009) analisou cormos de diferentes espécies de taioba e mostrou que a espécie *Xanthosoma sagittifolium* é rica em polissacarídeos não amiláceos, no entanto os valores ainda são menores que os encontrados em batata, mandioca e inhame. Além disso, essa espécie pode ter até 60 % do seu peso seco em amido. Em relação aos teores de proteínas, a *Xanthosoma sagittifolium* apresentou valor alto de proteína, mas abaixo de culturas que passaram por melhoramento genético como batata doce, inhame etc. Sobre fatores antinutricionais, nenhuma espécie apresentou atividade inibitória. Portanto, devido a seus altos índices de amido e açúcares redutores os cormos de taioba são uma opção de fonte de energia já que os carboidratos são os principais responsáveis por isso. Além disso, apresentam bom equilíbrio entre carboidratos e proteínas, podendo ser inserido nas dietas e ser seu consumo estimulado (LIMA, 2009).

Palavras-Chave: taioba, cormos, composição.

Link do pitch: <https://youtu.be/fRYH90hRO6Q>