



## QUANTIFICAÇÃO DE MINERAIS NA POLPA DE PEQUI APÓS COCÇÃO EM ARROZ.

Souza, I. S.; Canniatti-Brazaca, S. G.

Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”, Universidade de São Paulo – USP,  
Piracicaba, São Paulo, e-mail: ivania.souza@usp.br

Neste estudo foi avaliado o teor de cálcio, magnésio, ferro e zinco na polpa do pequi após sua cocção em arroz. Para tanto, foi preparado 206,28g de pequi adicionado de 500g de arroz em uma panela antiaderente (politetrafluoretileno), procedendo-se cocção por 20 minutos. Dessa preparação, 0,5g de amostra foram digeridas através de digestão nitroperclórica. Após o término da digestão, o material foi diluído e realizada leitura em espectrofotômetro de absorção atômica, onde foi utilizado 422,7nm para leitura do cálcio; 285,2 nm para o magnésio; 248,3 nm para o ferro e 213,9 nm para o zinco. Por serem considerados macroelementos, o cálcio e o magnésio foram os que se apresentaram em maior quantidade tanto no tratamento *in natura*, sendo 60 mg.100g e 94 mg.100g, respectivamente, quanto no tratamento pós-cocção, sendo 88 mg.100g e 60 mg.100g. Em relação ao ferro e zinco, o teor apresentado no tratamento *in natura* foi de 1,44 mg.100g e 1,65 mg.100g, respectivamente; no tratamento pós cocção, o teor apresentado, respectivamente, foi de 1,37 mg.100g e 1,53 mg.100g. Diante de tais resultados, nota-se que o magnésio, ferro e zinco diminuíram com o processo de cocção e o cálcio aumentou. Em relação aos macroelementos houve diferença significativa entre os tratamentos analisados, o que não foi observado em relação aos elementos traços.

**Agradecimentos:** FAPESP