



CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA E COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DA BERINJELA (*Solanum melongena* L) DESIDRATADA.

Nascimento, KCS; Souza, JQF; Sabaa-Srur, AUO. Universidade Federal do Rio de Janeiro

A berinjela, botanicamente classificada como *Solanum melongena* L., pertence à família Solanaceae. É um fruto carnoso, redondo ou oval e alongado, com casca lisa, de coloração escura ou arroxeado, cuja forma e tamanho é bastante variada, de acordo com o solo que é cultivada. Alimentos funcionais são utilizados cada vez mais freqüentes pelos indivíduos que estão em busca de uma alimentação mais adequada e benéfica para a sua saúde, dentre estes pode-se destacar a berinjela. As características nutricionais da farinha de berinjela despontam como um ingrediente alimentar altamente desejável para enriquecer outros alimentos. Com isso, o objetivo do estudo foi realizar a análise da composição centesimal de farinha de berinjela (*Solanum melongena*) e comparar com as RDI's. As amostras para análise da berinjela em pó foram obtidas através das frutas adquiridas em um hortifruit do município do Rio de Janeiro; foram lavadas, sanitizadas e secas em estufa e após moídas. Foram realizadas determinações de umidade, cinzas, lipídios, proteínas (N = 6,25) e fibra alimentar seguindo os métodos descritos pela IAL (Instituto Adolfo Lutz, 1985), sendo o valor de carboidratos totais obtido por diferença. Foi calculado também o valor calórico obtido onde esses valores foram comparados com as RDI's. As determinações analíticas após realizadas revelaram que a farinha de berinjela possui 11,21g% de umidade, 10,67g% de proteína, 2,48g% de lipídeos, 4,23g% de RMF, 4,13% de FS, 46,57g% de FI, e por diferença foi calculado o valor dos carboidratos que apresentou 20,71g%. O VET calculado foi de 275,88Kcal. Temos a berinjela como sendo uma boa fonte de nutrientes, podendo ser implementadas nas preparações, bem como biscoitos, vitaminas, bolos. Com tudo sugere-se aplicação de análise sensorial, que é a ferramenta chave para no desenvolvimento de produtos, onde irá verificar a aceitação do produto pelos indivíduos.