



## HORTALIÇAS ORGÂNICAS: CARACTERIZAÇÃO FÍSICA E QUÍMICA

Freitas, M.C.J.<sup>1</sup>, Moraes, V.<sup>2</sup>, Portel, C.S.<sup>2</sup>, Menezes, E.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Departamento de Nutrição Básica e Experimental – INJC – UFRJ - Rio de Janeiro, e-mail: cristina@nutricao.ufrj.br

<sup>2</sup> Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – IFTRJ - Rio de Janeiro

As hortaliças são designadas como alimentos funcionais, por possuírem componentes que atuam como fator preventivo de doenças crônicas não transmissíveis além de antioxidantes que atuam nas coronariopatias e câncer. Podem ser cultivadas de acordo com o sistema em: hidropônica, convencional e orgânica. A produção orgânica oferece alimentos saudáveis isentos de contaminantes intencionais. O presente trabalho objetivou avaliar física e quimicamente hortaliças orgânicas comercializadas por pequenos produtores expositores da Feira Agroecológica da UFRJ. As amostras de onze hortaliças a saber: folha como alface (*Lactuca scolymis*, L), Couve (*Brassica oleracea*, L) Espinafre (*Tetragonia tetragonioides* Pall), repolho (*Brassica oleracea*, L), fruto como berinjela (*Solanum milingena*, L), tomate cereja (*Lycopersicum* sp. Mill) , tomate comum (*Lycopersicum esculentum* Mill) e abobrinha (*Curcubita pepo*), flor como couve-flor (*Brassica oleracea*, L.) e raiz como cenoura (*Daucus carota*, L.) e beterraba (*Beta vulgaris*, L) tiveram seu peso (P), comprimento (C) e largura (L) avaliados sendo o primeiro verificado antes e após a retirada das aparas. O comprimento e largura das hortaliças foram medidos com régua milimetrada e o peso aferido em balança digital com sensibilidade de 0,1g. A composição química foi determinada por meio dos seguintes procedimentos : umidade em estufa a 105°C até peso constante, cinzas por incineração a 550°C, proteína por Kjeldahl segundo metodologia do Instituto Adolfo Lutz, 2008 e fibra detergente neutro por Van Soest. O pH e acidez titulável também conforme metodologia proposta pelo IAL. Os resultados foram comparados com os de hortaliça convencional. As medidas de peso, comprimento e largura foram menores nas hortaliças orgânicas, porém apresentaram menor o fator de desperdício exceto para o repolho e alface (folhas). Os constituintes da parede celular (fibra alimentar) e protéicos, também, foram menores, ao contrário dos valores de cinzas, os quais foram maiores para as hortaliças orgânicas. Os indicadores de acidez (acidez titulável e pH) foram inferiores nestas hortaliças, sobretudo nos tomates estudados. Conclui-se que as hortaliças orgânicas possuem menores massa e volume, porém menor desperdícios durante as operações de pré-preparo. A composição química foi elevada em cinzas, similar em umidade e reduzida em proteína e fibra alimentar quando comparada com as produzidas no sistema convencional.