



COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE CONSERVA DE PIMENTA MALAGUETA EM SALMOURA COM ORÉGANO

Roriz, R.F.C.¹, Sá, Y.A.A.², Oliveira, J.S.², Almeida, D.M.², Toguchi, M.Y.², Silva, F. A.³,
Vera, R.³, Vendruscolo, F.³

¹Curso de pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos (EAEA), Universidade Federal de Goiás (UFG), Campus Samambaia – Caixa Postal 131, CEP 74001-970, UFG, Goiânia, GO, Brasil. Tel.: (62) 3521 1541. E-mail: renatafleury@hotmail.com

²Curso de graduação em Engenharia de Alimentos. Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos (EAEA), Universidade Federal de Goiás (UFG), Campus Samambaia – Caixa Postal 131, CEP 74001-970, UFG, Goiânia, GO, Brasil.

³Professores Doutores do curso de graduação em Engenharia de Alimentos. Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos (EAEA), Universidade Federal de Goiás (UFG), Campus Samambaia – Caixa Postal 131, CEP 74001-970, UFG, Goiânia, GO, Brasil.

As pimentas, além de apresentarem alto valor sócio-econômico, por cultivos em unidades familiares, também possuem alto valor nutricional pela presença de vitaminas e a capsaicina, a qual confere sua característica pungente. As pimentas podem ser processadas na forma de conserva, com a adição de salmoura, para aumentar a vida de prateleira das mesmas. Logo, o objetivo deste trabalho foi avaliar, quimicamente, a composição centesimal de conserva de pimenta com orégano. A salmoura utilizada foi feita com vinagre, sal, açúcar e orégano. Após o processamento, foi determinada a composição centesimal do produto, com análise de umidade a 105 °C, cinzas em mufla a 550 °C, proteínas pelo método de Kjeldahl, lipídios pelo método de Bligh-Dyer, carboidratos por diferença e valor energético, de acordo com valores de conversão de Atwater, expresso em kcal. Os resultados obtidos, em 100 g do produto, foram de 74,86 g para umidade, 2,73 g para cinzas, 1,13 g para lipídios, 2,60 g para proteínas e 18,68 g de carboidratos. O valor energético encontrado foi de 95,28kcal. Na conserva de pimenta foi observado baixo teor de umidade, lipídios e carboidratos e significativo teor de cinzas e proteínas. A conserva de pimenta malagueta com orégano é mais uma alternativa para o processamento de pimenta, com a manutenção de grande parte das características do produto *in natura*, em meio acidificado, com a adição de condimento para a contribuição no sabor e conservação.