



CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA FOLHA, FLOR, SEMENTE E VAGEM DA MORINGA SECAS EM SECADOR SOLAR (*Moringa oleifera* Lamarck)

B. S. dos Santos¹; R. M. dos Passos¹; D. M. da C. Santos¹; G. F. da Silva²; J. A. B. dos Santos¹

¹Departamento de Tecnologia de Alimentos - Universidade Federal de Sergipe – São Cristóvão, Sergipe,

²Laboratório de Tecnologias Alternativas - Universidade Federal de Sergipe – São Cristóvão, Sergipe, e-mail: bianca-ssantos@hotmail.com

A *Moringa Oleífera* Lam é originária do norte da Índia e pertence à família *Moringaceae*. Esta planta possui como característica importante adaptar-se a solos pobres de nutrientes e climas áridos. Por isso, atualmente está sendo cultivada em muitos países tropicais, devido às suas aplicações nutricionais. Um dos procedimentos mais importantes na conservação de alimentos é a redução de sua atividade de água (aw), por meio de secagem. A energia solar apresenta-se como uma alternativa sustentável para desidratar alimentos, tendo em vista a sua vasta disponibilidade e custo energético zero. Assim o objetivo deste trabalho foi avaliar o potencial nutritivo da *Moringa Oleífera* Lam seca em secador solar. As amostras foram obtidas no LTA (Laboratório de Tecnologias Alternativas) em São Cristóvão-SE, secas em secador solar por aproximadamente 6 horas, homogeneizadas, maceradas e caracterizadas quanto aos teores de atividade de água (aw), acidez, umidade, cinzas, lipídeos, proteína bruta, vitamina C, carotenóides, pH, carboidratos e fibra alimentícia. A folha seca apresentou teores de atividade de água (aw), acidez, umidade, cinzas lipídeos, proteína bruta, vitamina C, carotenóides, pH, carboidratos e fibra alimentícia de 0,39%, 20,66%, 10%, 9,92%, 6,87%, 22,85 g/100g, 20,46 mg de AA/100g, 23,98 mg/mL, 5,5, 50,36% e 6,8 %, respectivamente. Para as mesmas análises, os resultados obtidos para a flor seca, respectivamente, foram 0,31%, 16,66%, 8,47%, 5,01%, 3,09%, 11,59 g/100g, 36,3 mg AA/100g, 1,67 mg/mL, 4,15, 71,84%, 13,01%. Os valores para as análises realizadas para a vagem seca foram 0,536%, 9,26%, 11,33%, 5,19%, 1,08%, 12,03 g/100g, 38,9 mg de AA/100g, 6,32 mg/mL, 5,08, 70,37%, 57,71%. Já para a semente seca os resultados foram 0,499%, 25,44%, 2,67%, 4,02%, 17,3%, 23,29 g/100g, 110,3 mg AA/100g, 1,98 mg/mL, 4,07, 52,65%, 59,37%. A semente seca apresentou os maiores teores de acidez, lipídeos e proteínas, isso significa que é na semente da moringa que se encontra o maior potencial nutritivo. O uso de secagem das amostras no secador solar proporcionou a concentração dos principais nutrientes presentes em todas as partes da moringa, ou seja, a secagem é uma forma de otimização de processo que pode ser usado como inovação na elaboração de alimentos.

Agradecimentos: FAPITEC e CNPq