



COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE FOLHAS DE EMBAÚBEIRA (*CecropiaPachystachyaTrécul*)

Lima, E.C.S.¹, Santos, E.R.², Souza, S.F.Z.³, Barbosa, N.R.³, Sabaa-Srur, A.U.O.¹⁻³

¹ Programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – Instituto de Tecnologia de Alimentos – Seropédica, Rio de Janeiro. ² Centro Universitário Plínio Leite –UNIPLI / Anhanguera. ³Centro de Ciências da Saúde – Universidade Federal do Rio de Janeiro - Instituto de Nutrição Josué de Castro - Rio de Janeiro.e-mail: lima_elainecristina@yahoo.com.br

As pesquisas de novas espécies vegetais para a alimentação humana refletem em possíveis alternativas para consumo *in natura* e/ou como matérias-primas de produtos industrializados. Neste sentido, merece destaque a embaúbeira (*CecropiaPachystachyaTrécul*) bastante utilizada pela fauna como alimento. Suas folhas e cascas são conhecidas popularmente pelas ações expectorante, antiasmático e hipoglicemiante. Esse trabalho teve por objetivo analisar a composição química de folhas de embaúbeira. As amostras foram colhidas na região de Mazomba -Itaguaí /Rio de Janeiro, selecionadas as folhas viçosas, superfícies brilhantes e ásperas, características típicas das mesmas quando saudáveis. As folhas foram lavadas, sanitizadas e inativadas enzimaticamente por 60 segundos, em água em ebulição. Seguiu-se a secagem em estufa ventilada a 60°C por 48 horas. Foi peneirada, obtendo-se, portanto, a farinha de folhas de embaúbeira, armazenada, portanto, até o análises .As determinações analíticas foram realizadas de acordo com as normas estabelecidas pelo Instituto Adolfo Lutz e os resultados revelaram que esta farinha apresenta 62,39 g% de umidade, 1,13g% de proteína, 0,46 g% de lipídeos, 0,96 g% de resíduo mineral fixo, 0,19 g% defibras solúveis, 2,19 g% de fibras insolúveis, 32,69 g% de carboidratos, pH de 5,91 e a acidez total titulável de 0,06 mg% de NaOH. A folha de embaúbeira pode ser considerada fonte em fibras, no entanto, apresenta valores relativamente baixos de outros importantes compostos nutricionais, o que não a torna viável para o consumo humano.