



## Nº 338 – CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA DA FARINHA DE ACESSOS DE INHAME CULTIVADOS EM ALAGOAS

**JOÃO GOMES DA COSTA**,<sup>(1)</sup>; VINICIOS FERREIRA DA SILVA

<sup>1</sup> Embrapa Alimentos e Territórios; Universidade Federal de Alagoas

### OBJETIVOS

Caracterizar diferentes acessos de *Dioscorea sp.* coletados em diferentes regiões de cultivo em Alagoas quanto ao conteúdo de elementos minerais

### MATERIAL E MÉTODOS

Foram realizadas as análises de teores de sódio, magnésio, zinco, potássio e manganês. Todos os dados obtidos das análises foram submetidos ao teste de normalidade de Kolmogorov-Smirnov e, por ter apresentado normalidade, foram realizadas análises estatísticas descritivas como média e desvio padrão. Análise de agrupamento hierárquico baseado na distância Euclidiana média foram realizadas.

### RESULTADOS

Os resultados obtidos permitiram observar que os acessos de *Dioscorea* apresentam bons teores de magnésio, zinco, potássio. Apenas dois acessos apresentaram valores para manganês. Os acessos foram agrupados da seguinte forma: Grupo 1 - formado por oito acessos;

Grupo 2 – formado por um acesso;

Grupo 3 – formado por apenas um acesso.

### CONCLUSÃO

Os resultados obtidos evidenciam o potencial nutritivo do inhame para a população e a importância do cultivo de diferentes materiais genéticos, garantindo, assim, uma dieta mais rica em nutrientes.

### AGRADECIMENTOS

Fundação de Amparo a Pesquisa do Estado de Alagoas - FAPEAL