TOSCANO MAF; JOJOA WA; PEIXOTO JR; VILELA MS; SPEHAR CR. 2022. Caracterização físico-química e capacidade antioxidante de genótipos de quinoa. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE OLERICULTURA, 56. Anais... Bento Gonçalves-RS: ABH.

# 1 Caracterização físico-química e capacidade antioxidante de genótipos

### 2 de quinoa

- 3 Marcelo Abreu Flores Toscano<sup>1</sup>; Wilson Anchico Jojoa<sup>1</sup>; José Ricardo Peixoto<sup>1</sup>;
- 4 Carlos Roberto Spehar<sup>1</sup>; Michelle Souza Vilela<sup>1</sup>
- 5 <sup>1</sup>UnB Universidade de Brasília. CEP: 70910-900, Brasília DF, marcelofisica@gmail.com, anchico20@hotmail.com, peixoto@unb.br, spehar@unb.br, michellevilela@unb.br

## 7 8

#### **RESUMO**

9

10 Este trabalho teve como objetivo, avaliar a composição físico-química e capacidade 11 antioxidante de genótipos de quinoa semeados em condições de Savana Brasileira. A análise físico-química, foi desenvolvida no ano 2021 no Centro de Pesquisa em 12 Alimentação da Universidade Passo Fundo (UPF) e a análise da capacidade antioxidante 13 14 foi desenvolvida na Universidad de Santiago de Chile. Foram avaliados oito genótipos 15 originários da cultivar BRS Syetetuba (Brasil), um da variedade Aurora (Colômbia), um da variedade Piartal (Equador) e um da variedade Tunkahuan (Equador). Para a pesquisa 16 17 foram determinados o teor de umidade, cinzas, proteínas, carboidratos (CHO), fibra bruta, lipídios e capacidade antioxidante. Os dados originais foram submetidos a análise de 18 variância, pelo teste de F, ao nível de 5% de probabilidade, e as medias comparadas pelo 19 20 teste de Tukey. Foram também realizadas análises de correlações lineares (Fischer) e 21 análise de agrupamento hierárquico pelo método de Ward. Verificou-se que os genótipos 22 apresentaram variabilidade nas características físico-químicas e na atividade 23 antioxidante. O CHO foi o composto maioritário presente nas sementes, exibindo uma média de 66,556 %, a média da proteína foi de 10,038%, com destaque do genótipo P88 24 25 com 11,36%. A média de lipídios, fibra e cinzas foi de (3.23%, 6.12%, 2.83%) respectivamente. O CHO, apresentou uma correlação positiva com o parâmetro de 26 27 lipídios (r = 0,896) e uma correlação negativa significativa com a proteína. O genótipo 28 Aurora apresentou maior atividade antioxidante (1.96  $\pm$  0.01 mg Trolox/g mostra), 29 seguido do genótipo BRS Syetetuba que apresentou uma atividade antioxidante de 1.96 30 ± 0.01 mg Trolox/g mostra. O genótipo P88, originário do Equador, apresentou maior percentual de proteína e fibra, sendo assim considerado um material com potencial para 31 estabelecimentos de futuros programas de melhoramento genético. O genótipo Aurora 32 33 procedente da Colômbia apresentou maior atividade antioxidante pelo método ABTS.

34 35

**PALAVRAS CHAVES:** Proteína, Carboidratos, Cinzas, Lipídios, Chenopodium *quinoa* Willd.

363738

## REFERÊNCIAS

39 40

ELSOHAIMY, S. A.; REFAAY, T. M.; ZAYTOUN, M. A. 2015. "Physicochemical and Functional Properties of Quinoa Protein Isolate." *Annals of Agricultural Sciences* 60 (2): 297–305. https://doi.org/10.1016/J.AOAS.2015.10.007.

42 43 44

41

#### **AGRADECIMENTOS**

45 46

- Coordenação de aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES)
- 47 Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq)