

Composição Centesimal do Yacon (*Smallanthus sonchifolius*) comercializada no município de Niterói - RJ

Bruna F. de Souza¹ (IC)*, Karen D.B. Dutra¹ (PG), Antonio S.A. Martins¹ (PG), Alessandra L. Valverde¹ (PQ) *brunafaria@id.uff.br

¹ Universidade Federal Fluminense - Outeiro de São João Batista s/n, Campus do Valonguinho, Centro - Niterói, RJ

Palavras Chave: *Composição centesimal, Yacon, Smallanthus sonchifolius*

Introdução

Yacon é uma planta perene e herbácea que mede entre um e 2,5 metros de altura pertencente a Família Asteraceae. As raízes tuberosas yacon são semelhantes em aparência à batata-doce, possuem um gosto doce, sendo comparadas às frutas pêra e melão, possuindo uma polpa levemente amarelada crocante e aquosa, amplamente consumidas *in natura*.¹

O tubérculo Yacon é originário da região andina, se espalhando pela Nova Zelândia, Japão, Bolívia, Argentina e Brasil.²

Estudos etnobotânicos, demonstram a utilização das raízes e folhas para tratamento de distúrbios digestivos, renais e no tratamento de diabetes.³ É considerado como um alimento nutracêutico, em decorrência de seus componentes designados, como fibras alimentares solúveis e prebióticos – devido a sua baixa digestibilidade pelas enzimas do trato gastrointestinal humano, estímulo seletivo do crescimento e atividade de bactérias intestinais promotoras da saúde.⁴

No cultivo desta raiz, também têm sido constatadas vantagens para os produtores e o meio ambiente, além de sua adaptabilidade a diferentes tipos de condições climáticas. Estas características têm sido vinculadas aos inúmeros benefícios para a população em geral, representando um novo produto a ser explorado e aplicado em níveis social, agrícola, tecnológico e científico.

O yacon tem sido alvo de atenção nas últimas décadas visto que ele apresenta compostos bioativos de importância à saúde humana. Sua composição tem como principais substâncias água e carboidratos, os quais são armazenados principalmente sob a forma de frutooligossacarídeos (FOS), entre outros açúcares livres.⁵

Resultados e Discussão

Os resultados apresentados na **Tabela 1** são referentes ao teor dos nutrientes que compõem o Yacon analisado, utilizando técnicas oficiais de determinação.

Tabela 1. Composição Centesimal do Yacon

Frações	Amostra seca triturada	Amostra Seca	Amostra Integral
Umidade	0,94	0,00	88,12
Protídios	4,50	4,54	0,53
Lipídios	1,13	1,14	0,13
Fibra	5,35	5,40	0,64
Cinzas	3,03	3,06	0,36
Glicídios	85,05	85,86	10,22

Comparando os valores determinados com dados existentes na literatura, ou seja, faixas de variação de 80 a 90% de umidade, 0,4 a 2% de protídios, 0,1 a 0,3% de lipídios, 0,3 a 1,7% de fibra, 0,3 a 2% de fibra e 9 a 13% de glicídios², observa-se que os teores dos nutrientes existentes na amostra analisada, encontram-se em níveis condizentes com os anteriormente determinados em outras regiões do mundo. Apresentando desta forma qualidade nutricional semelhante.

Conclusões

Mesmo apresentando qualidade nutricional satisfatória, torna-se necessária a determinação de compostos bioativos, como os frutooligossacarídeos e compostos fenólicos, que conferem a este alimento a característica de funcional. Sendo estes determinados em uma segunda fase do projeto.

Agradecimentos

Ao Departamento da Bromatologia, Faculdade de Farmácia, UFF, por gentilmente ter cedido as suas instalações e reagentes para a realização das análises acima citadas.

¹ Santana, I. e Cardoso, M. H. *Ciencia Rural* **2008**, *38* (3), 898-905.

² Ojansivu, L.; Ferreira, C. L. e Salminen, S. *Trends in Food Science & Technology* **2011**, *22* (1), 40-46.

³ Ziarovska, J.; Fernandez, E. C. e Millela, L. *Genetika-Belgrade* **2013**, *45* (1), 217-226.

⁴ Lago, C. C.; Bernstein, A.; Brandelli, A. e Norena, C. Z. *Food and Bioprocess Technology* **2012**, *5* (6), 2183-2191.

⁵ Graefe, S.; Hermann, M.; Manrique, I.; Golombek, S. e Buerkert, A. *Field Crops Research* **2004**, *86* (2-3), 157-165.