

AVALIAÇÃO FÍSICO QUÍMICA DO MELADO DO SORGO GRANÍFERO SACARINO (*Sorghum bicolor* L. Moench)

Marcelo Marques de Fontes^{1*} (PG), Bráulio Almeida Silva¹(IC), José Pires Dantas¹(PQ),

1- DQ - CCT- Universidade Estadual da Paraíba Av Juvêncio Arruda s/n, bairro Universitario Campina Grande-PB
[*marcelof87@hotmail.com](mailto:marcelof87@hotmail.com)

Sorghum bicolor (L) Moench, Alimentação, Nutricional

Introdução

A Região Semi-árida possui um dos maiores bolsões de miséria do Brasil. Dentre os seus grandes problemas têm-se: pobreza, elevadas taxas de mortalidade infantil, analfabetismo, subnutrição e baixos salários. Além disso, a seca provoca a falta de recursos econômicos, gerando fome, que vem a desencadear a desnutrição de jovens, idosos, crianças e adultos, aumentando dessa forma a miséria no sertão nordestino. Uma alternativa, viável é a utilização do Sorgo Granífero Sacarino [*Sorghum bicolor* (L) Moench], em virtude de seus grãos e colmos, apresentarem altos teores de glicídios e minerais, entre eles o magnésio, cálcio, ferro, potássio e sódio (DANTAS, 1998).¹ Admite-se que essa cultura possa ser introduzida na alimentação humana atenuando a situação alimentar da faixa de renda mais pobre da região Nordeste. (COSTA&MORAIS,2002).² Partindo desse pressuposto objetivou com este trabalho avaliar nutricionalmente o melado do Sorgo Granífero Sacarino [*Sorghum bicolor* (L) Moench] para fins de alimentação humana.

Resultados e Discussão

A variedade de sorgo sacarino utilizada na unidade de produção foi a IPA 467-4-2, originária do IPA-EMBRAPA- Recife – PE. Após 120 dias do plantio procedeu-se à colheita dos colmos submetendo-se ao esmagamento em moendas com capacidade para extração de 500L de caldo/hora. O caldo foi submetido imediatamente a cozimento sendo o melado após frio, acondicionado em potes de 5L e hermeticamente. A tabela abaixo representa a caracterização físico química do melado do Sorgo Granífero Sacarino.

Tabela 1- Caracterização Físico Química do Melado do Sorgo Granífero Sacarino.

Determinações	Resultados
Sólidos Solúveis Totais	17,7° Brix ± 0,02
Açúcares Totais	22,92 (g/100g de amostra) ± 0,012
pH	5,41 ± 0,03
Acidez Titulável	0,99% em Ác. Cítrico ± 0,01

Para os padrões da ANVISA o pH e a acidez encontram-se dentro do padrão de aceitação, enquanto os sólidos solúveis totais e a acidez titulável encontram-se fora da faixa de aceitação. Porém não

afeta diretamente na qualidade do produto. O pH elevado pode ser explicado pela influência do teor de minerais encontrados no melado(MARCHINI, 2001).

Os sais minerais são essenciais à nossa saúde, pois não podem ser sintetizados pelo organismo, portanto devem ser obtidos através da alimentação. A tabela abaixo representa a caracterização mineral do melado do Sorgo Granífero Sacarino.

Tabela 2- Caracterização Mineral do Melado do Sorgo Granífero Sacarino.

Determinações	Resultados
Cinzas	7,89 ± 0,01
Magnésio	0,21 ± 0,01
Cálcio	0,061 ± 0,003
Ferro	1,22 mg/L ± 0,01
Potássio	120mg/L ± 3

A ANVISA apresenta apenas padrões de qualidade para as determinações minerais,. Os minerais são de extrema importância, pois eles possuem papéis essenciais, atuam principalmente como reguladores da atividade celular e constituintes estruturais dos tecidos, por exemplo, o cálcio e o fósforo que formam os ossos e dentes; como reguladores orgânicos que controlam os impulsos nervosos, atividade muscular e o balanço ácido-base do organismo.

Conclusões

Apesar de algumas determinações se encontrarem fora dos padrões de qualidades da ANVISA, o melado do Sorgo Granífero Sacarino apresenta um bom desempenho nutricional devido aos seus índices de nutrientes: açúcares, magnésio, cálcio, ferro, potássio e sódio. Elementos essenciais para um bom desempenho nutricional, podendo evitar doenças crônicas geradas por uma má alimentação.

Agradecimentos

CNPq e UEPB

¹ -Dantas, J. P; SOUZA. C. M. Caracterização Química e Bromatológica do Sorgo Granífero cv. Sacarino para fins de Incorporação à Alimentação Humana. Relatório técnico de pesquisa FAPESQ- PB, 1998.

² - COSTA. R.R; MORAIS J.C. Resistência induzida em sorgo por *Silicatos de Sódio* e infestação pelo pulgão verde. Revista *Ecosistema*. Vol.27. n.1,2, dezembro -2002.