

Composição Centesimal do Cará-do-ar (*Dioscorea bulbifera* L.) cultivado em diferentes localidades da região Sudeste

Antonio S.A. Martins^{1*} (PG), Larissa R.G. da Silva¹ (IC), Thayssa da S.F. Fagundes¹ (IC), Evelize F. das Chagas¹ (PG), Odara H. Boscolo¹ (PQ), Maria L. Fernandes¹ (PQ), Rosângela de A. Epifanio¹ (PQ), Alessandra L. Valverde¹ (PQ) ¹Universidade Federal Fluminense *asaymore@yahoo.com.br.

LAPROMAR/GQO/IQ - Outeiro de São João Batista s/n, Campus do Valonguinho, Centro Niterói, RJ

LMP/GCM/IB- Outeiro de São João Batista s/n, Campus do Valonguinho, Centro Niterói, RJ

MBO/CMF – Rua Mário Viana, 523, Santa Rosa, Niterói, RJ

Palavras Chave: *Dioscorea bulbifera*, composição, variação, cultivares

Introdução

Estima-se que ocorram no Brasil entre 150 e 200 espécies de *Dioscorea*, único gênero da família presente em todas as regiões do país. É uma planta poliploide, de propagação vegetativa, constituindo a alimentação básica para mais de 100 milhões de pessoas em todo mundo, sobretudo nos trópicos úmidos e sub-úmidos¹. Os órgãos de reserva são classificados como tubérculos e a espécie de *Dioscorea bulbifera* L., objeto do nosso estudo, apresenta a notável peculiaridade de gerar pesados tubérculos aéreos nas axilas foliares, acumulando água e nutrientes, sendo o forma de propagação vegetativa desta planta². A composição nutricional dos tubérculos desta espécie pode variar regional e sazonalmente, conforme observado em diversos trabalhos publicados na Ásia e na África³⁻⁸, nos quais utilizaram os métodos padronizados descritos na literatura^{9,10}. O objetivo deste trabalho é verificar a diferença de composição entre as amostras provenientes de diferentes localidades da nossa região, de modo a correlacionar as condições de clima e solo com a qualidade nutricional.

Resultados e Discussão

Na tabela à seguir estão descritas as composições de tubérculos obtidos de Marília/SP (1), Três Pontas/MG (2) e Niterói/RJ (3).

Tabela 1. Composição dos tubérculos de *Dioscorea bulbifera* L. calculadas em amostra integral (**seca**)

Fração	1	2	3
Umidade	75,9(0,0)	77,5(0,0)	72,1(0,0)
Protídios	1,9(7,0)	1,6(6,7)	1,1(5,8)
Lipídios	0,8(2,9)	0,4(1,5)	0,4(1,2)
Cinzas	0,9(3,1)	0,8(3,2)	0,8(3,3)
Fibras	4,6(16,4)	6,4(25,4)	9,6(30,0)
Glicídios	15,9(70,6)	13,3(63,0)	15,0(59,7)

Considerando os valores calculados para amostras integrais, as amostras analisadas apresentam em média: 75,5% de umidade, 1,8% de protídios, 0,5% de lipídios, 0,9% de cinzas, 6,9% de fibras e 15,9% de glicídios. O valor calórico total calculado foi de 70,6 kcal/100g. Comparando com a Batata Inglesa¹¹, tubérculo tradicionalmente usado na alimentação humana, que contém cerca de 83%
37ª Reunião Anual da Sociedade Brasileira de Química

de umidade, 14,7% de glicídios, 1,8% de protídios, traços de lipídios(≈0,1%), 0,6% de cinzas e 0,9% de fibras e valor calórico total de 64kcal/100g, podemos dizer que o cará-do-ar em média apresenta teor de glicídios, lipídios e proteínas semelhante, sendo o teor de cinzas, fibras e valor calórico superior.

Comparando-se para os valores calculados em amostra seca da tabela 1, observa-se a redução do teor de nutrientes energético/plásticos (Protídios, Lipídios e Glicídios) da amostra 1 para a 3, aumentando conseqüentemente o teor de Fibras, o teor de cinzas praticamente não varia entre as amostras. Os tubérculos de Marília foram produzidos em região de floresta estacional, em área rural, em terra roxa; os de Três Pontas, em região de cerrado, em área rural, com terra adubada; os de Niterói, em região de floresta estacional, em área urbana, com terra não adubada. As variações encontradas na composição das amostras estão coerentes com o que poderia se esperar para os diferentes biomas e solo.

Conclusões

As amostras analisadas possuem composição variada, mas dentro da mesma ordem de grandeza, podendo considerar a espécie *Dioscorea bulbifera* de bom valor nutritivo e calórico, com variação regional de composição inferior à observada em trabalhos semelhantes realizados em países africanos e asiáticos.

¹ Mignouna, H.D.; Abang, M.M. e Asiedu, R. *Afr. J. Biotechnol.* **2003**, 27, 478.

² Siqueira, M. V. B. M. *Hortic. Bras.* **2009**, 27, S4075.

³ Arinathan, V.; Mohan, V. R. e Maruthupandian, A. *Trop. Subtrop. Agroecosys.* **2009**, 10, 273

⁴ Libra, M. A.; Gonnety, J. T.; Ahi, A. P.; Dabonne, S.; Ahipo, E. D. e Kouame, L. P. *Adv. J. Food Sci. Technol.* **2011**, 3, 327.

⁵ Ogbuagu, M. N. J. *Food Technol. (Faisalabad, Pak.)* **2008**, 6, 224.

⁶ Polycarp, D.; Afoakwa, E. O.; Budu, A. S.; Otoo, E. *Int. Food Res. J.* **2012**, 19, 985.

⁷ Sanful, R. E.; Oduro, I.; Ellis, W. O. *Middle East J. Sci. Res.* **2013**, 14, 947.

⁸ Shajeela, P. S.; Mohan, V. R.; Louis Jesudas, L.; Tresina Soris, P. *Trop. Subtrop. Agroecosys.* **2011**, 14, 723.

⁹ Goering, H.K. and P.J. Van Soest. *Agric. Handbook No. 379*, 1. Washington D.C, **1970**

¹⁰ AOAC. 18th Edition, Gaithersburg, Maryland: Association of Official Analytical Chemists, **2005**.

¹¹ UNICAMP Tabela de Composição de Alimentos, **2004**