



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E CULTURA – MEC  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ – UFPI  
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO – PRPPG  
Coordenadoria Geral de Pesquisa – CGP**

*Campus Universitário Ministro Petrônio Portela, Bloco 06 – Bairro Ininga  
Cep: 64049-550 – Teresina-PI – Brasil – Fone (86) 215-5564 – Fone/Fax (86) 215-5560  
E-mail: pesquisa@ufpi.br; pesquisa@ufpi.edu.br*

**Desenvolvimento de farinhas à base da parte aérea e subterrânea da cenoura  
(*Daucus carota*).**

*Diego Damasceno Paz (Bolsista ICV/UFPI), Ana Carolina Chaves Fortes (Colaboradora - UFPI), Lívia Patrícia Rodrigues Batista (Colaboradora - UFPI), Thamires Jordana de Castro Lima (Colaboradora - UFPI), MSc. Maria do Socorro Soares Alves Santos (Orientadora, Depto. de Nutrição – UFPI), Pós-Doc. Regilda Saraiva dos Reis Moreira-Araújo (Colaboradora -, Depto. de Nutrição – UFPI), MSc. Marcos Antônio de Mota Araújo (Colaborador – FMS, THE-PI)*

**INTRODUÇÃO:** Os resíduos de frutas e hortaliças são, geralmente, desprezados e poderiam ser utilizados como fontes alternativas de nutrientes, com o objetivo de aumentar o valor nutritivo da dieta de populações carentes, bem como solucionar deficiências dietéticas do excesso alimentar. Além dessa contribuição, sabe-se que várias “folhas”, geralmente não incluídas na dieta habitual, são consideradas excelentes fontes de fibras (PEREIRA *et.al.*, 2003). Apesar de ainda existir certa resistência à alimentação alternativa, Souza *et. al.* (2007), estima que uma parcela significativa da população brasileira, principalmente as classes populares, esteja promovendo ou utilizando este tipo de alimentação em sua dieta cotidiana. Devido alta prevalência de deficiências de vitaminas e minerais na população e do quadro sócio-econômico brasileiro, surge como alternativa a utilização integral de hortaliças na dieta e sua incorporação na elaboração de produtos alimentícios que possam agregar valor nutritivo à alimentação e que sejam acessíveis às populações menos favorecidas. Com o objetivo de incentivar o reaproveitamento de alimentos, mais especificamente da folha e das cascas da cenoura (*Daucus carota*) e oferecer uma alternativa nutritiva de baixo custo propõe-se a elaboração de farinhas destes componentes vegetais. **METODOLOGIA:** Procedeu-se com a lavagem e Sanitificação das Partes Aéreas e Subterrâneas, secagem em Estufa e trituração. Para obtenção da farinha mista misturou-se a farinha da folha com a farinha da cenoura nas porcentagens de 20% de folha e 80% de cenoura. Realizou-se composição centesimal das diferentes farinhas processadas e determinou-se o teor de ácido ascórbico nestas. De posse dos resultados das análises procedeu-se com análise estatística, s criou-se um banco de dados no Programa EPI-INFO, versão 6.04b (OMS, 1996). Utilizou-se o nível de significância em 5% e calculou-se o desvio padrão das triplicatas e médias. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** O valor de umidade da farinha da folha de cenoura foi de 5,66%. Quanto ao teor de cinzas encontrado (15,34%), este foi maior que o encontrado no estudo de

Pereira *et. al.* (2003) que aponta valores de 10,5% de cinzas em extrato seco de folhas de cenoura. Espíndola (1987) e Sartorelli (1998) encontraram, na folha de cenoura, valores de 26,5% e 19,82%, respectivamente, para proteínas. O teor de carboidrato na farinha das folhas (58,86%) é semelhante ao encontrado por Pereira *et. al.* (2003) de 52,65% (base seca), o que corresponde a 10,5% na matéria integral, classificando o autor, as folhas de cenoura como um vegetal do tipo B por possuírem cerca de 10% de glicídios totais, segundo a classificação proposta por Ornellas (1979). Quanto os teores de vitamina C das farinhas em pesquisa. PEREIRA *et. al.* (2003), analisando vitamina C em folhas de cenouras (*Daucus carota*), encontrou valores de 203,70 mg/100 g; já Sartorelli (1998) também em pesquisa de vitamina C na parte aérea da cenoura (folhas) encontrou 34,93 mg/100 g, valor próximo ao encontrado na pesquisa em questão. Sabe-se que as diferenças entre os teores de vitamina C podem ser atribuídas às diferenças varietais, às condições climáticas de cultivo e a época de colheita. Em relação à farinha mista, esta apresentou o maior teor de vitamina C ( $32,78 \pm 1,88$  mg/100g), este valor foi inferior ao citado por Samson (1972) - in apud, PINTO, (2001), de 55 mg/100g e relativamente próximo ao aos considerados como boas fontes por Franco (1992), como a laranja e suco – 57,0 mg, a goiaba – 45,6 mg, o melão – 58,7mg, o brócolis – 80,0 mg e o pimentão – 126,0 mg. O teor de umidade encontrado para a farinha mista foi de 11,64g/100g, o elevado teor assemelha-se ao teor da farinha de cenoura, o que justifica-se pela proporção de cenoura utilizada para elaboração da farinha: 80%. Quanto à proteína, a farinha mista por conta de sua composição em que há maior proporção de cenoura em relação às folhas apresentou composição similar a da farinha de cenoura. O teor médio de carboidratos, bem como o de lipídios, é semelhante para as para as três formulações de farinhas considerando-se o desvio padrão. **CONCLUSÃO:** A formulação de farinha à base das folhas da cenoura mostrou-se como a melhor opção do ponto de vista nutritivo, apresentando valores de nutrientes superiores à própria polpa da cenoura, já largamente utilizada.

**REFERÊNCIAS:** ESPÍNDOLA, F. S. Fracionamento dos vegetais verdes e obtenção de concentrados protéicos de folhas (CPF) para suplementação de alimentos e ração animal, com aproveitamento dos subprodutos. 1987. 140 f. Monografia (Graduação em Agronomia) – Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia. FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. 9. ed. Rio de Janeiro: Livraria Atheneu, 1992, p. 107 a 151. SOUZA, P. J. ; NOVELLO, D. ; Almeida, J. M. ; QUINTILIANO, D. A. Análise sensorial e nutricional de torta salgada elaborada através do aproveitamento alternativo de talos e cascas de hortaliças. Alimentos e Nutrição (UNESP), v. 18, p. 55-60, 2007. ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 3. ed. Rio de Janeiro: Interamericana, 1979. 319 p. PEREIRA, G. I. S.; PEREIRA, R. G. F. A.; BARCELOS, M. de F. P.; MORAIS, A. R. de. Avaliação química da folha de cenoura visando ao seu aproveitamento na alimentação humana. Ciências Agrotécnicas. Lavras, v.27, n 4. Jul/Ago: 2003. PINTO, N. A. V. D.; FERNANDES, S. M.; Thé,P. M. P.; CARVALHO V. D. VARIABILIDADE DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL, VITAMINA C, FERRO E CÁLCIO DE PARTES DA FOLHA DE TAIOBA (*Xanthosoma sagittifolium* Schott). Rev. Bras. de AGROCIÊNCIA, v.7 n 3, p.205-208, set-dez, 2001. SARTORELLI, C. S. C. Caracterização química da parte aérea de cenoura (*Daucus carota*) e beterraba (*Beta vulgaris*), visando ao aproveitamento na alimentação humana. 1998. 98 p. Dissertação (Mestrado em Ciência dos Alimentos) – Universidade Federal de Lavras, Lavras. OMS – Organização Mundial de

Saúde. EPI-INFO versão 6.04b. Introducing users Guide circulating drafton. Global Programme on AIDS, 1996.

**Palavras-chave:** Reaproveitamento. Cenoura. Farinha.