

“ANÁLISE DE COMPOSIÇÃO CENTESIMAL EM PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS EM AMENDOIM TIPO ARACHIS HYPOGAEA L. NA FORMA CRUA E TORRADA POR CROMATOGRAFIA A GÁS”

Gustavo Moreira Saldanha, Carlos Eduardo Nascimento Sassano (orientador) – Química.
gustavosaldanha@edu.ung.br

RESUMO: Há uma tendência crescente entre as pessoas de se preocuparem mais com a sua saúde, contudo o modo de vida vigente no qual se enfatiza a falta de tempo leva as pessoas a adotarem uma alimentação na qual é predominante o uso de alimentos excessivamente refinados, pré-preparados, prontos e congelados existentes no mercado, priorizando a facilidade e a rapidez, e com isso tornando cada vez mais difícil retomar um estilo de vida saudável, no qual os alimentos naturais ocupem sua função. Estas facilidades acometem à população, problemas nutricionais, podendo destacar a obesidade, doenças cardiovasculares e diabetes, câncer e gastrintestinais. A saúde pública vê-se hoje diante de uma transição nutricional e epidemiológica em que as doenças infecto-parasitárias declinam e as doenças crônico-degenerativas passam a liderar as causas de morte. Os problemas na saúde do ser humano são atribuídos ao consumo excessivo de gorduras saturadas com alta densidade energética, açúcar e sal em demasia, além da diminuição considerável do consumo de fibras alimentares, e também à redução da prática de exercícios físicos. Uma boa alimentação resulta em boa saúde, somos o que comemos. Sabemos que a fauna brasileira é constituída de um grande número de espécies arbóreas e em alguns casos seus frutos revelam seu alto valor nutricional. Dos mais variados alimentos, encontramos as sementes, ricas em gorduras boas que previnem doenças e reduz o mau colesterol. A semente de amendoim é uma oleaginosa, contendo nutrientes essenciais como proteínas, carboidratos, fibras, sais minerais e vitaminas com forte poder antioxidante. As espécies de amendoim se destacam pelo seu elevado teor de lipídeos, principalmente pelos ácidos graxos. Muito consumido entre as pessoas e de várias formas ele é motivo de pesquisa por agregar benefícios a saúde do brasileiro e até mesmo na prevenção de doenças. O amendoim pertence a família Fabaceae, muito confundido com noz ele é membro da família da beterraba-marinha e seu fruto é do tipo vagem. Na indústria alimentícia ele possui uma grande importância econômica, sendo algumas espécies utilizadas para a fabricação de óleo de cozinha, além disso, é utilizado como pasta para sanduíche, recheio de bolos e aromas. O objetivo deste trabalho é analisar a composição centesimal e perfil de ácidos graxos no amendoim tipo *Arachis hypogaea* L. na forma in natura e pós-processo térmico e tem o intuito de confirmar suas propriedades como uma boa oleaginosa, que pode ser consumida pouco a pouco pelas pessoas na vida cotidiana.

PALAVRAS-CHAVE: Tabela de composição centesimal. Perfil de Ácidos Graxos. Amendoim. Lipídeos.

Projeto elaborado com o apoio do Programa Institucional de Iniciação Científica da Universidade Guarulhos – PIBIC-UNG (rodada II-2013)