

## “DIFERENÇA NA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE BRÓCOLIS ORGÂNICO E BRÓCOLIS PRODUZIDO DE FORMA CONVENCIONAL”

Priscila Macedo Maggiorini; Carlos Eduardo Nascimento Sassano (orientador) – Nutrição  
priscila.maggiorini@edu.ung.br

**PALAVRAS-CHAVE:** Brócolis. Convencional. Composição Centesimal. Orgânico.

Estudos mostram que a utilização de fertilizantes e agrotóxicos nos alimentos está sendo cada vez mais intensa. Os países em desenvolvimento são responsáveis por 20% do mercado mundial de agrotóxicos, entre os quais o Brasil se destaca como o maior mercado individual, representando 35% do montante, o equivalente a um mercado de 1,1 bilhão de dólares americanos.

Uma alternativa viável para estes produtos é o consumo de alimentos orgânicos sem o uso de defensores químicos para a melhor qualidade do solo e na alimentação.

Com o estudo da composição centesimal podemos observar o valor nutricional dos alimentos e a relação de processos de conservação utilizados e as perdas que estes alimentos sofrem durante estes processos, além de podermos comparar produtos orgânicos dos produtos produzidos de uma forma convencional.

O cultivo do brócolis orgânico tem crescido no mundo por necessidade de preservação dos nossos recursos naturais e, também, pela exigência de toda a sociedade por alimentos mais saudáveis.

Tendo em vista a falta de trabalhos sobre a comparação de dados sobre composição centesimal de produtos orgânicos e convencionais, este trabalho teve o objetivo de analisar brócolis orgânicos e brócolis convencionais, com relação a sua composição centesimal. (Umidade, Proteína, Lipídeos, Cinzas).

O conhecimento da composição dos alimentos consumidos no Brasil é fundamental para se alcançar a segurança alimentar e nutricional.

Para isso, foram utilizados como amostra o brócolis ninja orgânico e brócolis ninja convencional da marca Qualitá do supermercado Pão de Açúcar “in natura.

As análises foram feitas em quadruplicata. A análise de umidade na amostra foi realizada, sendo de 90,58% para o Brócolis orgânico e de 90,07 % para o Brócolis convencional.

A análise de lipídeos foi de 8,28% para o Brócolis orgânico e de 8,68 % para o Brócolis convencional.

A análise de Proteínas teve com resultado 2,02% para o Brócolis orgânico e de 1,94 % para o Brócolis convencional.

A análise de Cinzas foi de 1,53% para o Brócolis orgânico e de 1,53 % para o Brócolis convencional.

A análise de fibras a comparação teve a diferença de 47,81%para o Brócolis orgânico e de 46.18%para o Brócolis convencional.

Projeto elaborado com o apoio do Programa Institucional de Iniciação Científica da Universidade Guarulhos – PIBIC-UnG (Rodada I - 2011.)