

## “TEOR DE PECTINA DO BROCOLIS ORGANICO COMPARADO AO CONVENCIONAL”

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

**PALAVRAS-CHAVE:** Brócolis. Fibra Alimentar. Propriedades Funcionais. Composição Centesimal. Orgânico. Pectina.

O conhecimento da composição dos alimentos é uma informação básica para o estabelecimento de diversas ações na área da saúde: prescrição dietética individual, realização de estudos de balanço e avaliação do suprimento e consumo alimentares de um país. Atualmente, há uma tendência cada vez maior de os indivíduos se preocuparem mais com a sua saúde, contudo o seu modo de vida e de sua família, no qual sempre enfatiza a falta de tempo, isso leva as pessoas a adotarem uma alimentação mais “rápida” que por outro lado torna-se perigosa e degenerativa na qual predomina o uso de alimentos excessivamente gordurosos, refinados, pré-preparados, prontos e congelados existentes no mercado, priorizando a facilidade e a rapidez, e com isso tornando-se cada vez mais difícil retomar um estilo de vida saudável, no qual os alimentos naturais, rico em fibras voltem a ocupar seu lugar de destaque na vida e na prateleira do seu armário e geladeira.

Estas facilidades acometem à população, problemas nutricionais, podendo destacar a obesidade, doenças cardiovasculares, o diabetes mellitus tipo 2, a hipertensão arterial que passam a liderar as causas de morte fazendo com que as doenças infecto – parasitárias tenham uma diminuição nos seus números, tais problemas são decorrentes ao uso excessivo de gorduras, açúcares, sal e mal uso de alimentos saudáveis como fibras e a diminuição na prática de exercícios físicos .

A composição química dos alimentos varia naturalmente com o grau de Maturação e também devido a fatores ambientais, os fatores genéticos também influenciam a composição nutricional.

O cultivo de olerícolas em sistema orgânico vem mostrando destacável crescimento e é visto como estratégia para o desenvolvimento sustentável, no entanto, são ainda poucos os trabalhos que comparam as características nutricionais e de qualidade dos alimentos cultivados nos sistemas orgânicos e convencionais, principalmente com seu teor de fibras. Portanto, o presente trabalho tem por objetivo avaliar a composição de fibras solúveis de Brócolis produzidos em sistema de cultivo orgânico, comparado àqueles produzidos pelo sistema de cultivo convencional.

Sendo que ainda não foi realizado nem uma análise sobre a composição no teor de pectina dos brócolis orgânico e convencional estou estudando e analisando a umidade para que ocorra o restante das análises.

Projeto elaborado com o apoio do Programa Institucional de Iniciação Científica da Universidade Guarulhos –PIBIC-CNPq (Rodada 2-2012).