

Análise físico-química de grãos de lentilha (*Lens culinaris Medik*) e sua comparação com a composição centesimal de carne de frango.

Lúcia Helena Barros Mazer Lucatti; Emanuel Carlos Rodrigues. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo, Campus Barretos; luciabmlucatti@gmail.com

Palavras Chave: Lentilha; Frango; Composição

Introdução

A lentilha (*Lens culinaris Medik*) é uma leguminosa nutritiva com consideráveis teores de carboidratos e proteínas, o que permite a sua utilização em dietas alimentares, inclusive em substituição à proteína animal. Entretanto, sua produção e consumo no Brasil são pouco expressivos frente a outros vegetais. Por sua vez, a carne de frango apresenta preferência popular nas refeições brasileiras. Dentro desse contexto, este trabalho teve como objetivo o estudo de determinadas propriedades físico-químicas da lentilha e carne de frango, especificamente, a coxa de frango, de maneira a se comparar os valores obtidos visando à possibilidade de substituição da proteína animal pela proteína vegetal.

Objetivos

O objetivo geral deste trabalho foi o estudo de algumas propriedades físico-químicas da lentilha e coxas de frango, no intuito de comparar os valores obtidos visando à possibilidade de substituição da proteína animal pela proteína vegetal.

Material e Métodos

As amostras de lentilha e coxas de frango foram obtidas no comércio local da cidade de Barretos/SP, entre os meses de março e junho de 2018. A amostra de lentilha foi analisada *in natura*. A amostra de coxa de frango foi desossada e seca a 45°C por 48 horas. As análises realizadas, bem como os métodos de análise utilizados foram: teores de cinzas (gravimetria), carboidratos (diferença percentual), lipídeos (extração com éter de petróleo), proteínas (método Kjeldahl) e umidade (gravimetria). Essas análises foram realizadas de acordo com os métodos físico-químicos oficiais para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz.

Resultados e Discussão

A Tabela 1 apresenta os percentuais médios das características físico-químicas analisadas. Analisando os resultados pôde-se observar que a coxa de frango apresentou maior teor médio de lipídeos em relação à lentilha. Assim, a leguminosa por conter uma menor quantidade de lipídeos, é um alimento indicado para as pessoas que desejam

consumir menores teores de gordura, ou bem como, para os indivíduos que apresentam problemas de saúde devido à má alimentação, causada, principalmente, pelo consumo excessivo de diversos alimentos ricos em lipídeos. Por outro lado, a lentilha apresentou maior teor de carboidratos e proteínas, o que a constitui em um alimento energético e proteico em relação às coxas de frango. No que diz respeito às cinzas, os resultados encontrados permitem observar que a lentilha, apresentou maiores teores de cinzas, ou seja, apresenta maior quantidade de elementos presentes nos sais minerais, destacando-se o sódio, cálcio, potássio, fósforo, entre outros.

Tabela 1. Percentuais (média \pm desvio-padrão) das características físico-químicas de lentilha e coxa de frango.

Características físico-químicas	Lentilha	Coxa de frango
Lipídeos	0,70 ^b \pm 0,17	9,78 ^a \pm 0,06
Proteína	18,96 \pm 4,37	17,62
Carboidratos	67,59	0,00
Umidade	9,35 \pm 0,84	68,81
Cinzas	3,40 ^a \pm 0,08	2,94 ^b \pm 0,01

Conclusões

Foram analisadas algumas propriedades físico-químicas da lentilha e coxas de frango: carboidratos, cinzas, lipídeos, proteínas e umidade. Conclui-se que a leguminosa é boa alternativa para substituição da carne de frango, com baixo índice de gordura e grande quantidade de micronutrientes.

Agradecimentos

Ao Programa Institucional Voluntário de Iniciação Científica e Tecnológica (PIVICT/IFSP) e à Coordenação de Pesquisa e Inovação (CPI/BRT).

Bibliografia

ARRIEL, N. H. C. Oleaginosas, Fibrosas e Leguminosas. In: AZEVEDO, V. C. R.; BUSTAMANTE, P. G. **Recursos genéticos de plantas conservados na Embrapa: histórico e inventário atualizado**. Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia: Brasília (DF), 2014.

NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO – UNICAMP (NEPA). **Tabela Brasileira de Composição de Alimentos**. 4^a ed. rev. e ampl. Campinas: NEPA-UNICAMP, 2011.