



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Avaliação físico-química de manjerioba (*Senna Occidentalis* L.)

Ítala M. V. FERNANDES¹, Flávia I. N. MOREIRA¹, Tamires dos S. PEREIRA¹, Maíra F. LOPES²,
Verlânia F.S. FARIAS³

Ítala Maiara Vieira Fernandes

¹Graduandos em Engenharia de Alimentos da UATA/CCTA/UFCA.

E-mail: italamayara1@hotmail.com

²Professora da Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos - CCTA/UFCA/Pombal-PB.

³Técnica de Laboratório da UATA/CCTA/UFCA/Campus Pombal

A *Senna occidentalis* (L.) Link (sinonímia *Cassia occidentalis*) possui vários nomes vulgares, dentre eles “manjerioba”. É uma planta da espécie herbácea nativa das Américas pertencente à família Fabaceae (Leguminosae) e subfamília Caesalpinioideae, cuja propagação dá-se exclusivamente por meio de sementes. Seus frutos são formados dentro de vagens achatadas, mais ou menos retas, de coloração marrom, com 10 a 14 centímetros de comprimento. A mesma tem uso como alimento cotidiano de classes pobres da Índia e do Sri Lanka. Suas sementes, quando macias, apresentam gosto agradável e similar ao feijão. Quando torradas e moídas, as sementes da *S. occidentalis* são utilizadas no preparo de uma bebida semelhante ao café. Diante disto, este trabalho teve como objetivo a avaliação das características físico-químicas de sementes da *Senna occidentalis* (L.), provenientes do semi-árido paraibano. O experimento foi realizado no Laboratório de Análise de Alimentos – LAA do CCTA/UATA/UFCA – Campus Pombal, onde se avaliou sementes da *Senna occidentalis* (L.), sendo estas coletadas no município de Paulista-PB, localizada no sertão paraibano. Os frutos de *S. occidentalis* foram colhidos bem como retirados das vagens de forma manual. As amostras foram trituradas para a realização das seguintes análises: umidade, cinzas, sólidos solúveis, acidez titulável, ácido ascórbico e teor de proteína das amostras, sendo todas as determinações seguindo as Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Como análise estatística dos dados foi realizada a média, seguida do desvio padrão. No que diz respeito aos resultados de umidade, cinzas, sólidos solúveis e acidez, as sementes de *S. occidentalis* obtiveram valores referentes a 16,08%, 4,09%, 1,2°Brix e 1,42 mg.100g⁻¹, onde não foi encontrado na literatura relatos específicos com relação as análises físico-químicas da semente de *S. occidentalis* mencionadas neste trabalho. Com relação ao teor de proteínas obteve-se o valor de 20,42%, e ainda o teor de ácido ascórbico de 26,88 mg.100g⁻¹. De acordo com os resultados obtidos foi possível constatar que a manjerioba (*Senna occidentalis*) pode vir a ser uma semente com destaque na indústria alimentícia na forma de matéria-prima.

Palavras-chave: manjerioba, sementes, análises, proteínas, ácido ascórbico.

