

**SEÇÃO:** Oral

**ÁREA:** Alimentos e afins

**NÍVEL DO CURSO:** Ensino Médio/Técnico

### **Determinação de fibra bruta em diferentes alimentos**

Lucas Lopes, Andréia Dalla Rosa, Maria Manuela Camino Feltes, Giniani Carla Dors  
Instituto Federal Catarinense - Câmpus Concórdia  
Técnico em Alimentos  
E-mail de contato: [giniani.dors@ifc-concordia.edu.br](mailto:giniani.dors@ifc-concordia.edu.br)

Fibra dietética, antigamente chamada de fibra bruta, inclui teoricamente, materiais que não são digeríveis pelo organismo, são insolúveis em ácido e base, diluídos em condições específicas. A fibra bruta não tem valor nutritivo, mas fornece a ferramenta necessária para os movimentos peristálticos do intestino. Perante este cenário o trabalho objetivou determinar os teores de fibra bruta em diferentes matrizes alimentares. Para as análises, foram utilizadas amostras de bagaço de azeitona, feijão preto, lentilha, cação, queijo, carne moída e ovo. Primeiramente, as amostras foram homogeneizadas e, em seguida, foi feito o quarteamento manual das mesmas, para a obtenção da amostra que seria utilizada na análise. Após pesagem (aproximadamente 2 g) as amostras foram acondicionadas em um saco de nylon. As amostras de feijão preto, queijo, cação, carne moída e ovo cozido, por possuírem teor de gordura maior que 5%, foram submersas em 20 mL de éter de petróleo por 5 min e colocadas em estufa (60 °C/1 h). As análises foram feitas segundo o método Ba 6a-05 da AOAC que consiste em duas digestões, uma ácida (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> 1,25%) e uma alcalina (NaOH 1,25%), com 30 min de refluxo cada, após a ebulição. Cada amostra foi determinada em triplicata e após as análises foram realizados os cálculos expressos em porcentagem, obtendo-se os seguintes resultados: bagaço de azeitona 10,34%; feijão preto 2,02%; lentilha 2,86%; cação, queijo, carne moída e ovo não apresentaram quantidade significativa de fibra bruta. Os resultados obtidos divergiram da literatura, provavelmente devido ao método de análise utilizado ser diferente. Atualmente, a maioria dos laboratórios utiliza as técnicas de determinação de fibra pelo método de fibra alimentar, pois o método de fibra bruta, embora sendo o método oficial, é deficiente por estimar valores baixos da proporção de fibra existente nos alimentos, pois destrói toda a sua fração solúvel e parte da insolúvel.

**Palavras-chave:** Fibra Bruta. Composição Proximal. Análise de Alimentos.