



## Determinação de cinzas em diversos alimentos

Thaisa Heiden, Maria Manuela Camino Feltes, Júlia Maria Kowacic, Luana Gonçalves, Andréia Dalla Rosa, Giniani Carla Dors

Instituto Federal Catarinense -Câmpus Concórdia

**Área:** Alimentos e afins

**E-mail para contato:** manuela.feltes@ifc-concordia.edu.br

Os alimentos podem ser consumidos in natura, preparados segundo a técnica dietética ou industrializados através da tecnologia de alimentos. Possuem origem em fontes animal, vegetal e mineral, e diferem-se quanto à espécie, variedade, qualidade e quantidade, por injunção de condições geográficas, climáticas, e pelo processo de plantio e manejo. A composição centesimal de um alimento expressa de forma básica seu valor nutritivo. As cinzas de um alimento são os resíduos inorgânicos, representados por sais minerais, que permanecem após a queima da matéria orgânica. Considera-se cinza total o resultado da incineração do produto em mufla à temperatura de 550 a 570 °C. O teor de cinzas em alimentos pode variar dentro do limite de 0,1 até 15%, dependendo do alimento ou das condições em que este se apresenta. Deste modo, o objetivo deste trabalho foi determinar o teor de cinzas em diversos alimentos. A análise foi feita incinerando-se as amostras, em triplicata, direto no bico de Bünsen, até que a mesma ficasse com coloração preta, sem desprendimento de fumaça. Posteriormente, os cadinhos foram colocados na mufla a 600 °C por 10 h. Os resultados obtidos para as amostras analisadas foram (média ± desvio padrão): 1,726% ± 0,003 para aveia, 0,756% ± 0,090 para batata inglesa, 3,994% ± 0,109 para feijão preto, 1,021% ± 0,089 para filé de cação, 1,832% ± 0,112 para leite condensado, 2,39% ± 0,071 para lentilha, 0,241% ± 0,018 para maçã, 5,937% ± 0,032 para proteína texturizada de soja, 0,456% ± 0,046 para tomate. Os valores encontrados para as amostras de aveia, batata, filé de cação, leite condensado, lentilha e tomate estavam dentro dos valores reportados na literatura, embora tenha sido observado variabilidade nos dados publicados, para um mesmo produto. Para as amostras de feijão, maçã e proteína de soja, os valores encontrados estavam um pouco mais elevados em comparação com os dados de literatura pesquisados. Isto pode ser explicado por fatores como a complexidade das matérias-primas de uma mesma espécie, diferenças no processamento, plantio, condições climáticas expostas, entre outros.

**Palavras-chave:** Alimentos. Teor de Cinzas. Análises.