



## **Determinação de fibra bruta utilizando diferentes equipamentos**

Luana Gonçalves, Giniani Carla Dors, Andréia Dalla Rosa, Angela Cristina Roos Schneider, Camila Bonissoni, Maria Eduarda da Silva, Maria Manuela Camino Feltes, Samantha Lenke Gonzalez

Instituto Federal Catarinense - Câmpus Concórdia

**Área:** Alimentos e afins

**E-mail para contato:** dorsgi@yahoo.com.br

As fibras são uma mistura de substâncias complexas de polissacarídeos interligados e lignina, e encontram-se principalmente em vegetais, frutas e grãos integrais. São consideradas de grande importância na dieta, pois interferem diretamente no funcionamento do sistema digestivo. Um dos métodos para determinação de fibra bruta é conhecido como método clássico ou método de Weende, envolvendo tratamentos sucessivos em soluções ácidas e alcalinas. Diante disso, o objetivo deste estudo foi determinar fibra bruta em diversas matrizes alimentares, fazendo o uso de dois equipamentos distintos: 1 (Marconi®) e 2 (TE-149 Determinador de Fibra Tecnal) para posterior comparação. As amostras utilizadas foram abóbora, banana d'água, batata inglesa, brócolis, cenoura, farinha de milho, farinha integral, maçã Fuji e repolho. A determinação seguiu a metodologia da AOCS (2009), porém no Equipamento 1 a amostra teve que ser retirada do bag para posterior calcinação e quantificação, enquanto no Equipamento 2 a amostra ficou no bag até o final da análise. Os resultados encontrados para o Equipamento 1 e 2 foram, respectivamente, em (%): abóbora  $0,52 \pm 0,11$ ;  $2,11 \pm 0,20$ ; banana d'água  $0,3 \pm 0,03$ ;  $0,92 \pm 0,13$ ; batata inglesa  $0,22 \pm 0,10$ ;  $1,00 \pm 0,19$ ; brócolis  $1,17 \pm 0,07$ ;  $2,33 \pm 0,15$ ; cenoura  $0,67 \pm 0,08$ ;  $3,76 \pm 2,78$ ; farinha de milho  $0,3 \pm 0,12$ ;  $1,56 \pm 0,06$ ; farinha integral  $0,93 \pm 0,10$ ;  $2,08 \pm 0,30$ ; maçã Fuji  $0,5 \pm 0,11$ ;  $2,02 \pm 0,16$ ; e repolho  $0,7 \pm 0,06$ ;  $2,24 \pm 0,23$ . É possível observar que os resultados obtidos com o Equipamento 1 apresentaram teores de fibra bruta menores em todas as matrizes alimentares quando comparados aos obtidos com o Equipamento 2. Esta diferença pode ser atribuída às perdas durante a transferência da amostra para calcinação e quantificação, necessária para a execução da metodologia no Equipamento 1.

**Palavras-chave:** Fibra bruta. Bromatologia. Composição proximal.