

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE FOLHAS DE MANJERICÃO (*Ocimum basilicum* L.) PROVENIENTES DE CULTIVO ORGÂNICO

PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERIZATION OF FRESH BASIL LEAVES (*ocimum basilicum* L.) FROM ORGANIC CULTIVATION

Wellyson Journey dos Santos Silva¹; Maria Gorete Araújo Santos²; Cícera Cavalcante de Lisboa³

Resumo

As ervas e condimentos são utilizadas na alimentação desde a antiguidade com o intuito de fornecer alguma funcionalidade ao organismo, sendo recomendados até nos tempos atuais por conta dos benefícios fisiológicos fornecidos. A produção brasileira de manjericão é praticada principalmente por pequenos produtores e é voltada para comercialização de folhas verdes aromáticas. O objetivo deste trabalho foi caracterizar físico-quimicamente as folhas do manjericão in natura orgânico, visando contribuir com os estudos acerca das suas propriedades nutricionais, bem como melhorar a qualidade de vida da população. A amostra foi colhida na horta orgânica do Instituto Federal do Ceará - Campus Crato. As folhas foram levadas ao Laboratório de Processamento de Origem Vegetal da Faculdade de Tecnologia do Cariri, foram higienizadas em água corrente para retirar resíduos de terra e insetos, retirando as folhas murchas e amareladas, selecionando apenas as folhas saudáveis, em seguida as folhas foram separadas dos talos e em seguida realizadas as análises físico-químicas de umidade, cinzas, acidez, pH, sólidos solúveis totais, fibras, vitamina C e minerais. O manjericão apresentou um elevado teor de umidade, sendo (86,67%), acidez (1,06%) e pH (4.0) apresentando-se dentro dos padrões que evitam o surgimento de microrganismos, o teor de cinzas (9,74%) indica a quantidade total de minerais que permaneceram presentes na erva após a queima da matéria orgânica, os sólidos solúveis totais presentes no manjericão foi de 4,9 °brix, indicando pouca doçura. O manjericão apresentou (267,71 mg/100) de vitamina C em suas folhas in natura, sendo este valor superior às recomendações do Ministério da Saúde onde recomenda-se para adultos a ingestão diária de 45mg/100 de vitamina C o que exalta que a dose recomendada para manutenção de nível de saturação da vitamina C no organismo e o teor para fibras (0,82%) apresentou-se aproximado ao destacado na Tabela de Composição dos alimentos (TACO) onde o valor é (0,3 %). Já nos minerais: cálcio (0,89 mg/100), ferro (0,06 mg/100) e fósforo (1,38 mg/100) os valores apresentaram-se baixos. Pode-se concluir através dos dados obtidos e divergentes comparados com os demais trabalhos sobre a caracterização físico-química do manjericão ou ervas da mesma espécie, essas variações nos parâmetros analisados podem ser decorrentes de fatores ligados ao cultivo, como nutrientes no solo, incidência de luz solar, estado de maturação no momento da colheita, e os fatores pós-colheita, caracterizados por temperatura, umidade relativa e a atividade respiratória da erva, contudo, o manjericão apresentou teores significativos de nutrientes para a saúde.

Palavras-chaves: Caracterização físico-química, ervas, nutrientes.

¹ Tecnologia em Alimentos, Faculdade de Tecnologia do Cariri, - FATEC Cariri, wellney1046@gmail.com;

² Tecnologia em Alimentos, Faculdade de Tecnologia do Cariri, - FATEC Cariri, gorete21maria@hotmail.com;

³ Doutorado em Engenharia Agrícola, Universidade Federal de Campina Grande, liviagogali@gmail.com