



DETERMINAÇÃO DE TEORES DE UMIDADE E CINZAS DE *Cúrcuma longa L.*

William Robertson Pereira da Silva¹; Yanna Clara Amaral dos Anjos²; Ana Melissa Marinho do Amaral³; Bruna Yasmim Belcho Ferreira⁴; Fabrizia Sayuri Otani⁵

RESUMO

O presente experimento teve como objetivo avaliar os teores de umidade e cinzas em amostras de cúrcuma (*Cúrcuma longa L.*). Popularmente conhecida como açafrão-da-terra e, no mercado internacional, como “turmeric”, a cúrcuma é amplamente valorizada por seus compostos bioativos, especialmente a curcumina, que possui propriedades antioxidantes e anti-inflamatórias. A matéria-prima utilizada é obtida a partir dos rizomas da planta, os quais são submetidos à moagem até atingir a consistência adequada para análise. Além de suas reconhecidas propriedades medicinais, a cúrcuma é amplamente utilizada como condimento na culinária brasileira. No entanto, seu potencial vai além do uso alimentício, estendendo-se às indústrias cosmética e têxtil. Diante disso, torna-se evidente sua relevância econômica e a necessidade de maior investimento em pesquisas, uma vez que os estudos disponíveis ainda são limitados. A escassez de informações técnico-científicas contribui para a subutilização da espécie, restringindo seu pleno aproveitamento nos diversos setores produtivos. Este trabalho foi feito no Laboratório de Bromatologia Animal, da Universidade Federal do Oeste do Pará (UFOPA), campus Santarém - PA. Inicialmente amostras fareladas de cúrcuma foram moídas com auxílio de almofariz e pistilo, até a obtenção de um pó para realização das análises. Em seguida, as amostras foram secas em estufa a 105°C, até peso constante, para determinação da umidade. Para a determinação de cinzas, as amostras foram incineradas em mufla a 550°C, até incineração total do material. Foram analisadas três amostras, e cada amostra foi analisada em triplicata (n=3), e os dados foram analisados no Programa Excel®, para cálculo de médias e desvio padrão. Os resultados indicaram teores médios de umidade de $9,59 \pm 0,16\%$ e cinzas de $7,62 \pm 0,72\%$. Os teores médios de umidade indicam que as amostras analisadas apresentam baixo conteúdo de água, o qual beneficia a estocagem para o produto, pois reduz a atividade microbiana assim proporcionando uma maior vida de prateleira. Os teores de cinzas indicam a quantidade de matéria mineral presente na cúrcuma, componente essencial para a saúde humana, e os valores obtidos estão dentro dos valores reportados na literatura, sugerindo que as amostras são oriundas de matérias-primas autênticas. Conclui-se que a cúrcuma analisada apresenta teores significativos de cinzas, contribuindo para seu valor nutricional, reforçando seu potencial como ingrediente funcional e como ingrediente nos diferentes usos. O presente estudo contribui para a caracterização bromatológica da cúrcuma, destacando sua importância nutricional e tecnológica.

Palavras-Chave: Açafrão-da-terra, Análises bromatológicas, Composição nutricional, Minerais.

¹ Zootecnia, Universidade Federal do Oeste do Pará, williamr.zootec@myyahoo.com

² Zootecnia, Universidade Federal do Oeste do Pará, yannaanjos16@gmail.com

³ Zootecnia, Universidade Federal do Oeste do Pará, anamelissamarinhodoamaral@gmail.com.br

⁴ Zootecnia, Universidade Federal do Oeste do Pará, brunabelcho@gmail.com

⁵ Doutorado, Universidade Federal do Oeste do Pará, fabrizia_otani@yahoo.com.br