

AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E DO TEOR DE FENÓLICOS TOTAIS DO COGUMELO *Agaricus brasiliensis*

¹Cristiane Vieira Helm, ¹Gelson Chun Liu, ²Juliana Hey Coradin, ¹Maria Lúcia Ferreira Simeone, ³Maria Angela Lopes de A. Amazonas



¹Embrapa Florestas, Cx. Postal 319, Cep. 83411-000, Colombo, Paraná, Brasil

²Aluna do Curso de Engenharia de Bioprocessos e Biotecnologia da UFPR, estagiária da Embrapa Florestas

³Pesquisadora aposentada da Embrapa Florestas

e-mail para correspondência: cristiane@cnpf.embrapa.br

Introdução

➤ O uso de cogumelos como alimentos funcionais é bem documentado e vem crescendo significativamente. *Agaricus brasiliensis* é de grande interesse, tanto para a comunidade científica como para os produtores, sendo considerada uma espécie medicinal por excelência. Este trabalho é uma contribuição ao conhecimento sobre a sua composição nutricional e o teor de fenólicos totais, compostos esses amplamente associados à atividade antioxidante.

Material e Métodos

■ **Amostras** – As amostras do cogumelo *Agaricus brasiliensis* foram adquiridas da Associação de Produtores de Cogumelos do Norte de Minas e Vale do Jequitinhonha – APROCONAVA, situada em Montes Claros, Minas Gerais.

■ **Composição Química** – Metodologia Oficial do Instituto Adolfo Lutz, 2005.

■ **Teor de Polifenóis Extratíveis Totais (PET)** – Método espectrofotométrico utilizando o reagente de Folin-Ciocalteu (Obanda & Owuor, 1997)

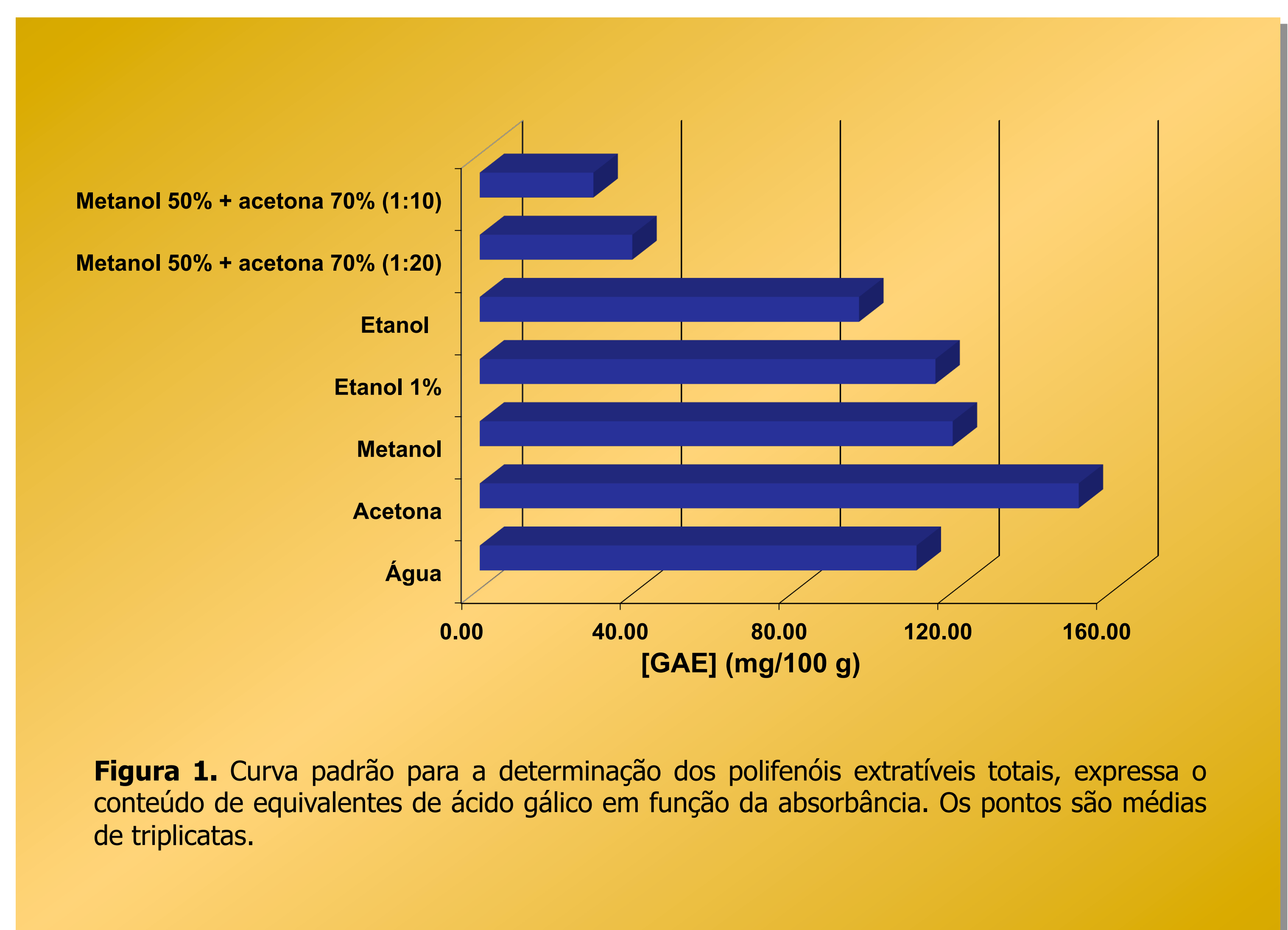


Figura 1. Curva padrão para a determinação dos polifenóis extratíveis totais, expressa o conteúdo de equivalentes de ácido gálico em função da absorvância. Os pontos são médias de triplicatas.

Resultados

Tabela 1. Composição química do cogumelo *Agaricus brasiliensis*. Valores expressos em %, (m/m), em base úmida e base seca).

Componente	Teor em base úmida	Teor em base seca
Valor Calórico Total	34,65 Kcal	273,30 Kcal
Umidade	87,32 ± 0,11	-
Cinzas	0,96 ± 0,04	7,57 ± 0,32
Proteínas	5,17 ± 0,54	38,91 ± 1,22
Gorduras Totais	0,21 ± 0,03	1,63 ± 0,27
Carboidratos	3,02 ± 0,91	23,82 ± 1,32
Fibra Alimentar Total	3,32 ± 0,47	26,18 ± 0,51
Fibra Alimentar Solúvel	0,66 ± 0,63	5,20 ± 0,23
Fibra Alimentar Insolúvel	2,66 ± 0,38	20,98 ± 0,34

Valores da média ± Desvio Padrão

Tabela 2. Composição mineral do cogumelo *Agaricus brasiliensis*. Valores expressos em %, (m/m), em base úmida e base seca).

Mineral	Teor (mg/100g)
Cobre - Cu	7,58
Ferro - Fe	9,29
Zinco - Zn	13,14
Manganês - Mn	0,97
Cálcio - Ca	43,56
Magnésio - Mg	62,64
Potássio - K	2433,12
Sódio - Na	129,43
Fósforo - P	923,36

Conclusões

- O alto teor de proteínas, carboidratos e fibras, associado a um baixo teor de lipídios e concentrações consideráveis dos minerais fósforo e potássio, atestam o elevado valor nutricional desse alimento.
- As fibras alimentares afetam de forma positiva algumas funções no organismo humano, sendo, o seu elevado teor um dos fatores que definem o enquadramento de um alimento na categoria de funcional.
- O alto teor de polifenóis totais indica uma elevada atividade antioxidante, outra importante característica de alguns alimentos funcionais.

Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.. **Métodos Físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz.** Brasília, IV edição, 1018 p, 2005.
- OBANDA, M.; OWUOR, P.O. Flavonol composition and caffeine content of green leaf as quality potential indicators of Kenian black teas. *Journal of the Science of Food and Agriculture.* V. 74, p. 209-215. 1997.