

TEORES DE MACRONUTRIENTES EM GRÃOS DE SOJA PRETA

Daiana Rosso Ferreira Leithardt (UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA), Juliana Nunes De Almeida (UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA), Aline Naomi Yamashita (UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA), Adelaide Del Pino Beléia (UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA); E-mail: juh.nunes@gmail.com

A soja [*Glycine max* (L.) Merrill] é uma leguminosa cultivada pelos chineses há cerca de cinco mil anos. Dentre as variedades de soja, a preta se diferencia por sua casca escura, possuindo além das características próprias da soja, isoflavonas e proteínas, atividade antioxidante devido aos pigmentos fenólicos da casca denominados de antocianinas. A soja contém cerca de 40% de proteínas de alta qualidade, aproximadamente 20% de lipídeos com alta concentração de ácidos graxos poli-insaturados, aproximadamente 35% de carboidratos, vitaminas do complexo B e minerais como magnésio, fósforo, ferro e zinco. A princípio, a importância da soja na nutrição humana era atribuída ao seu elevado teor proteico de alto valor biológico, contudo, hoje sabe-se que os grãos de soja são também uma fonte rica de fitoquímicos, os quais conferem importantes efeitos benéficos à saúde humana e animal. Objetivou-se com esse trabalho determinar os teores de macronutrientes nos grãos de soja preta crus e cozidos, fazendo uma comparação com uma cultivar amarela destinada ao consumo humano. O teor de proteínas (pelo método de Kjeldahl), lipídios (por Soxhlet), umidade (em estufa a 105°C) e cinzas (em mufla a 550°C) foram determinados nos grãos crus e cozidos das sojas preta e amarela. A fração de carboidratos foi obtida pelo cálculo da diferença percentual. Todos os resultados foram expressos em base seca. Os valores de macronutrientes apresentaram diferença pelo teste de Tukey ($p \leq 0,05$) para lipídeos, cinzas e carboidratos, entre as variedades de soja preta e amarela, cruas e cozidas. Em relação as proteínas, a soja preta crua tem teores iguais à soja amarela crua (40 g.100⁻¹g) e maior quantidade de lipídeos, 25 e 18 g.100⁻¹g, respectivamente. Houve um acréscimo nos teores de lipídeos (26 e 20 g.100⁻¹g, respectivamente) e proteínas (43 e 44 g.100⁻¹g, respectivamente) nos grãos de soja preta e amarela cozidos, quando comparados aos valores obtidos nos grãos de soja preta e amarela crus, por outro lado os teores de carboidratos e cinzas diminuíram, e isso se deve ao fato de que, os grãos cozidos foram posteriormente liofilizados, tinham menor teor de água, e, portanto, concentraram

maiores teores de proteínas e lipídeos. Provavelmente os componentes solubilizados na cocção foram carboidratos (açúcares, pectinas, hemiceluloses) e minerais, enquanto proteínas e lipídeos aumentaram de concentração nos grãos. Conclui-se com esse trabalho que a soja preta apresentou a mesma qualidade nutricional que a soja amarela, não sendo observadas diferenças no conteúdo de macronutrientes.

Palavras-chave: soja amarela, composição química, proteínas, lipídios