

**ESTUDO DA COMPOSIÇÃO DE SEMENTES, CACHOPAS, FOLHAS E
 GALHOS DO URUCUM (*Bixa orellana* L.)**

Paulo Roberto Nogueira CARVALHO¹
 Cássia Regina Limonta CARVALHO¹
 Dilza Maria Bassi MANTOVANI¹

O urucum é bastante conhecido pelo corante extraído de suas sementes, tendo várias aplicações na indústria alimentícia. Todavia, geralmente estes pigmentos representam menos que 6% do peso da semente, o que implica em um volume bastante grande de material que não participa do produto final (o corante). Tendo isto em vista foi realizado um estudo da composição das sementes, frutos (cachopas), folhas e galhos do urucum, visando obter dados para o estudo do aproveitamento na suplementação de ração animal.

Os resultados foram: umidade (%): sementes 9,76; cachopas 11,19; folhas 10,70; galhos 10,26 – cinzas (%): sementes 4,60; cachopas 3,39; folhas 5,40; galhos 3,61 – proteína (%): (%Nx6,25): sementes 10,88; cachopas 5,30; folhas 13,50; galhos 8,07 – extrato etéreo (%): sementes 4,80; cachopas 1,41; folhas 8,78; galhos 0,83 – fibras (%): sementes 12,58; cachopas 21,40; folhas 11,25; galhos 24,91 – carboidratos totais* (%): sementes 57,38; cachopas 57,31; folhas 50,37; galhos 52,32 – vitamina B₁ (mg/100g): sementes nd**; cachopas nd; folhas nd; galhos nd. – vitamina B₂ (mg/100g): sementes 0,01; cachopas nd; folhas 0,11; galhos nd – vitamina C (mg/100g): sementes 5,16; cachopas 5,24; folhas 3,56; galhos nd – vitamina PP (mg/100g): sementes 12,65; cachopas 4,66; folhas 3,88; galhos 4,34 – fósforo (mg/100g): sementes 305,00; cachopas 68,13; folhas 152,07; galhos 101,61 – cálcio (mg/100g): sementes 237,00; cachopas 603,00; folhas 101,60; galhos 499,00 – magnésio (mg/100g): sementes 270,00; cachopas 218,00; folhas 236,00; galhos 314,00 – ferro (mg/100g): sementes 2,40; cachopas 3,28; folhas 1,89; galhos 1,37 – manganês (mg/100g): sementes 1,87; cachopas 2,79; folhas 1,62; galhos 1,23 – zinco (mg/100g): sementes 0,49; cachopas 1,09; folhas 1,47; galhos 0,41 – sódio (mg/100g): sementes 0,90; cachopas 1,21; folhas 3,41; galhos 1,41.

1 - Pesquisadores do Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL.

* = valores obtidos por diferença.

** = não detectado. Abaixo do limite de sensibilidade do método.