



## APRESENTAÇÃO DE PÔSTERES.

---

### ANÁLISE BROMATOLÓGICA DE FRUTOS REGIONAIS.

Bráulio Crisanto Carvalho da Cruz  
Denise Araújo da Silva

Com objetivo de determinar as características químicas de diversos frutos nativos da Amazônia em relação à composição centesimal, ao valor energético total e aos minerais totais o presente trabalho esta sendo realizado no laboratório de sementes do Campus Novo Paraíso. O conhecimento sobre a composição físico-química da flora local em especial aos frutos nativos é de suma importância para o enriquecimento do aluno como difusor de conhecimento junto à comunidade local. Este conhecimento será utilizado pelo discente quando realizar classificação de um alimento diante de uma necessidade da comunidade ou uma indústria de processamento de alimentos. Deste modo, proporcionar aos alunos dos cursos técnicos em agropecuária e agroindústria o conhecimento sobre a bromatologia (composição Físico-Química) dos alimentos influenciará de forma dinâmica o processo de ensino-aprendizagem, uma vez que, os discentes compreenderão a classificação dos alimentos, observando os frutos regionais. A análise de umidade (g 100g-1) da polpa dos frutos é realizada em estufa a 105°C até peso constante (INSTITUTO ADOLFO LUTZ, 1985). Determina-se a proteína (g 100g-1) pelo método Kjeldhal (AOAC,1990) e o fator 6,25 usado para converter o teor de nitrogênio em proteína bruta. A determinação dos lipídios totais (g 100g-1) é realizada de acordo com a técnica descrita por BLIGH & DYER (1959) e o teor de fibra alimentar total (g 100g-1) por meio do método enzimicogravimétrico de PROSKY et al. (1988). A análise do resíduo mineral fixo (g 100g-1) é realizada por incineração em mufla a 550°C até peso constante. Deste modo até o presente momento, citam-se como resultados, uma maior motivação dos discentes durante as aulas; Melhor formação profissional dos discentes do curso Técnico em Agropecuária em Regime de Alternância; Maior Interação entre os componentes citados na execução de aulas Integradoras e uma significativa mudança na perspectiva em relação a composição bromatológica dos alimentos.