



Evento	Salão UFRGS 2015: SIC - XXVII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2015
Local	Porto Alegre - RS
Título	Composição Centesimal de Tubérculos de Crem (<i>Tropaeolum pentaphyllum</i> Lam.) e comparação com outros condimentos.
Autor	RAÍSA VIEIRA HOMEM
Orientador	INGRID BERGMAN INCHAUSTI DE BARROS

Composição Centesimal de Tubérculos de Crem (*Tropaeolum pentaphyllum* Lam.) e comparação com outros condimentos.

Raísa Vieira Homem

Ingrid Bergman Inchausti de Barros

Universidade Federal do Rio Grande do Sul

O Crem (*Tropaeolum pentaphyllum*) é uma espécie nativa da Mata Atlântica da Região Sul do Brasil. É uma planta herbácea, encontra-se em risco de extinção devido à exploração extrativista dos tubérculos pela agroindústria. Possuem tubérculos subterrâneos que são consumidos como condimento, assim como suas flores e folhas utilizadas para ornamentar pratos. O crem também é usado em terapias populares no combate a deficiência de vitamina C, anticolesterolêmico e desintoxicante. Devido à ausência de estudos referentes ao valor nutricional desta espécie, torna-se pertinente a análise centesimal. Dessa forma, objetiva-se caracterizar bromatologicamente os tubérculos de crem, *in natura*. E, tendo como base literatura científica, realizar uma análise comparativa do valor nutricional do crem com o açafrão (*Curcuma longa*) e o gengibre (*Zingiber officinale*). O trabalho foi realizado nos Laboratórios de Horticultura e de Nutrição Animal da UFRGS. Tubérculos de crem foram coletados em Ipê e Passo Fundo, RS, foram selecionados, higienizados e homogeneizados, constituindo então uma única amostra. Com subamostras foram realizadas a determinações de umidade, cinza, proteína, lipídeo, fibra, carboidrato e energia. Para tal, foram fatiadas, desidratados em estufa de circulação de ar a 50°C. Todas as análises foram realizadas conforme a metodologia oficial sugerida pela AOAC (Association Of Analytical Communities). Os resultados obtidos sobre a composição de tubérculos de crem foram: 81,4% de umidade, 0,87% de cinza, 1,52% de proteína 0,07% de lipídeo, 0,72% de fibra, 17,73% de carboidrato, 74,14Kcal /100g de energia. Na composição bromatológica do crem, quando comparada com a do açafrão e do gengibre, se equivale quanto a umidade, carboidrato, proteína, cinzas e energia. Mas quanto à concentração de lipídeos pode-se observar uma concentração (0,07%) muito baixa em relação ao açafrão (0,91%) e ao gengibre (0,75%). Quanto ao percentual de fibra também se verificou que o do crem (0,72%) foi bastante reduzido em relação ao de açafrão (1,78%) e gengibre (2,00%). A partir dos resultados obtidos foi possível elucidar o perfil bromatológico do crem, com dados inéditos, que o credencia como um condimento com possibilidades de uso como alimento em dietas hipocalóricas e hipolípicas. Em termos nutricionais se equipara a espécies convencionais usadas tanto como condimento quanto como alimento como açafrão e gengibre.