



PASTA DE MORINGA, ALIMENTAÇÃO ALTERNATIVA COM UTILIZAÇÃO DE UMA CULTURA DO SEMIÁRIDO

Celsulla Maria de Oliveira Dantas¹, Maíra Felinto Lopes²

RESUMO

A moringa é uma planta muito valorizada devido a sua constituição apresentar uma vasta capacidade nutritiva contendo, minerais, proteínas, lipídeos, compostos bioativos e capacidade antioxidante. A produção de uma pasta com a utilização das sementes da moringa, além de um processamento simples, fornece aos produtores e processadores uma alternativa para utilização dessas sementes, que já é bastante utilizada, porém como coagulante natural para o tratamento de água. O presente trabalho teve o objetivo elaborar e analisar a estabilidade de uma pasta com a utilização de sementes de moringa e outra pasta de amendoim. Além da caracterização das sementes de moringa e amendoim foram quantificadas as transformações físico-químicas, dos compostos bioativos e análises microbiológicas durante o armazenamento de 180 dias. A semente de moringa sobressai à semente de amendoim em relação ao conteúdo proteico e ao teor de cinzas. As pastas apresentaram diferença significativa na umidade, atividade de água, acidez e pH durante o armazenamento, as mesmas sofreram poucas alterações nos compostos bioativos, principalmente nos flavonoides e antocianinas. A capacidade antioxidante pelo método DPPH não apresentou diferença significativa nos 180 dias de armazenamento. As análises microbiológicas demonstraram a boa qualidade de ambas as pastas, apresentando-se dentro dos padrões exigidos pela legislação brasileira: contagem de coliformes fecais menor que 10 NMP/g e ausência de *Salmonella* spp. em 25 gramas durante todo o tempo de estocagem. Conclui-se que a pasta de moringa pode ser uma alternativa para a de amendoim, tendo em vista este ser alérgico em algumas pessoas.

Palavras-chave: oleaginosas, funcionais, moringa.

¹Graduando em Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos - UATA, UFCG, Pombal, PB, e-mail: celsdant@gmail.com

²Doutora, Docente da Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos do CCTA, UFCG, Pombal, PB, e-mail: maira.felinto@professor.ufcg.edu.br



MORINGA PULP, ALTERNATIVE FEED USING A SEMI-ARID CULTURE

ABSTRACT

Moringa is a highly valued plant due to its constitution has a vast nutritional capacity containing minerals, proteins, lipids, bioactive compounds and antioxidant capacity. The production of a paste using the seeds of Moringa, in addition to a simple processing, provides producers and processors an alternative to the use of these seeds, which is already widely used, but as a natural coagulant for water treatment. The present study aimed to elaborate and analyze the stability of a paste with the use of seeds of Moringa and other peanut paste. In addition to the characterization of Moringa seeds and peanuts, the physico-chemical transformations, bioactive compounds and microbiological analyses during storage were quantified. The Moringa seed stood out above the peanut seed in relation to protein content and ash content. The pastes presented significant difference in humidity, water activity, acidity and pH during storage, and they underwent few changes in bioactive compounds, mainly in flavonoids and anthocyanins. The antioxidant capacity by the DPPH method did not present significant difference in the 180 days of storage. The microbiological analyses demonstrated the good quality of both pastes, presenting within the standards required by the Brazilian legislation: fecal coliform count less than 10 NMP/g and absence of *Salmonella* spp. on 25 grams throughout the storage time. It is concluded that the Moringa paste can be an alternative to the peanut paste, taking in view of this being allergic in some people..

Keywords: oilseeds, functional, Moringa.