



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Caracterização física e físico-química de *Canavalia ensiformis* L.

Tamires S. PEREIRA¹, Flávia I. N. MOREIRA¹, Ítala M. V. FERNANDES¹, Maíra F. LOPES², Adriana F.dos SANTOS²

Tamires dos Santos Pereira

¹Graduandos em Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Campina Grande - UATA/CCTA/UFCEG. ²Professoras da Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos - UFCEG/CCTA/UATA- Pombal-PB. E-mail: tamires_spereira@yahoo.com.br

A *Canavalia ensiformis* L, conhecida popularmente como feijão-de-porco, é uma leguminosa originária das regiões ocidentais da Índia, de ciclo anual, herbácea, erecta e suas estruturas variam de 75 a 85 cm ao atingir a maturação, os legumes maduros medem de 25 a 35 cm de comprimento por 3 cm de largura e contêm cerca de 10 a 15 sementes. Não há registro sobre o uso desta leguminosa quer na alimentação humana ou animal no Brasil, mas, segundo alguns autores, esta é apreciada na forma de legume verde no Ceilão, Índia e Japão. Suas folhas são usadas como verdura, e as sementes são cozidas como feijão, embora tenham que passar por tratamento prévio para eliminar as várias toxinas que possuem. As amostras foram colhidas manualmente no município de Paulista-PB após maduros. O experimento foi realizado no Laboratório de Análise de Alimentos – LAA do CCTA/UFCEG – Campus Pombal, onde foram avaliadas especificamente as sementes da *Canavalia ensiformis* L., onde foram avaliadas as seguintes características físicas com o grão íntegro: peso, comprimento transversal e longitudinal, volume e densidade, utilizando dez unidades do grão para cada análise física, em seguida as amostras foram trituradas para a realização das seguintes análises físico-químicas: umidade, cinzas, acidez, pH e proteínas. Todas as determinações foram realizadas de acordo com as Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. As amostras apresentaram em média 1,03g, comprimento longitudinal médio de 1,15cm, comprimento transversal de 1,59cm, volume de 0,75mL e densidade de 1,37 g/mL. Quanto a percentagem de umidade apresentou 1,36%, de cinzas 2,69%, 3,45 mg de ácido cítrico.100g⁻¹, e ainda teor de proteína equivalente a 24,84%. O feijão-de-porco apresentou quantidades satisfatórias de proteínas, equivalente e até superior a alguns cultivares de feijões consumidos no Brasil, que vai de 16 a 33% de proteína, sendo, portanto uma fonte viável para a elaboração de produtos, contudo, deve-se verificar sua toxicidade para constatar sua viabilidade na alimentação humana.

Palavras-chave: *Canavalia ensiformis* L , fontes alternativas, físico-química

