



## EFEITOS DO TEMPO E UMIDADE DE ARMAZENAMENTO NO TEOR DE PROTEÍNAS DE GRÃOS DE LENTILHA

<sup>1</sup>Graziela Lemos Ferreira <sup>2</sup>Jander Luís Fernandes Monks <sup>3</sup>Guilherme Cassão Marques Bragança <sup>1</sup>Luis Otávio Cardozo <sup>1</sup>Fernanda Manzolli <sup>4</sup>Valentina Florencia Savia Vidales

Um dos grãos legumináceos mais produzidos no mundo é a *Lens culinaris* L., conhecida como lentilha. Sua destinação é principalmente para o público infantil e como fonte proteica para os adeptos a não ingestão de produtos cárneos. O uso da lentilha na alimentação embora seja muito indicado, está limitado no ocidente devido a deficiência de dados concretos sobre técnicas de processamento e produtos diversificados a base do grão. Outro fato que pode justificar a diminuta utilização de lentilha na alimentação humana é a presença de compostos antinutricionais, comuns às fabaceas, que podem, porém, ser inativados pelo processamento térmico. O armazenamento visa garantir a preservação da qualidade dos grãos, sendo o sistema de armazenagem um fator determinante na qualidade física, química e microbiológica do grão. A combinação de temperatura e umidade é bastante significativa e influente sobre os padrões de qualidade dos grãos. Avaliar o efeito da temperatura e da umidade de armazenamento no teor de proteína dos grãos de lentilha. As amostras foram embaladas em sacos de polietileno com a umidade ajustada em 10% e 12%, e armazenadas na temperatura de 15°C durante sessenta dias. As determinações foram realizadas no laboratório de Biotecnologia do Instituto Federal Sul Rio Grandense - *Campus Pelotas*. O teor de proteína da lentilha bruta, sem passar por armazenamento e controle de umidade, apresentou 39,52%. Os grãos de lentilha armazenados durante sessenta dias com 10% e 12% de umidade apresentaram teores de proteína de respectivamente 23,36% e a 25,93%. No período estabelecido, grãos armazenados com 10% e 12% de umidade reduziram seus teores de proteína em respectivamente, 40,1% e 34,4%.

**Palavras-chave:** fabacea, qualidade, nutriente.

<sup>1</sup> Discente do Curso de Engenharia Química

<sup>2</sup> Prof. Doutor do Curso de Engenharia Química - IFSUL

<sup>3</sup> Prof. Mestre do Curso de Farmácia da Urcamp

<sup>4</sup> Discente do Curso de Viticultura e Enologia