



Extração de proteínas das sementes da faveleira (*Cnidosculus quercifolus* Pohl) para obtenção de um concentrado proteico

Adriana Honorato de Souza¹; Luciana Façanha Marques², Janaine Juliana Vieira de Sá³;
Alessandra Casagrande Ribeiro⁴; Francisco das Chagas de Souza⁵

- 1- Bolsista - Campus Salgueiro do IF Sertão PE. E-mail para contato: adriana.honorato@aluno.ifsertoape.edu.br;
- 2- Orientadora - Campus Salgueiro do IF Sertão PE. E-mail para contato: luciana.marques@ifsertoape.edu.br;
- 3- Colaboradora – Campus Salgueiro do IF Sertão PE. E-mail para contato: janaine.vieira@ifsertoape.edu.br;
- 4- Colaboradora – Universidade de São Paulo. E-mail para contato: alessandrcrib@usp.br;
- 5- Colaboradora - Campus Salgueiro do IF Sertão PE. E-mail para contato: francisco.chagas@ifsertoape.edu.br;

RESUMO

A faveleira (*Cnidosculus quercifolius* Pohl) é uma planta arbustiva nativa da caatinga, apresenta espinhos nas cápsulas que recobrem as sementes. É encontrada principalmente nos estados da região Nordeste, considerada como uma espécie de elevada adaptação a locais de clima seco. Possui um alto valor industrial em virtude de suas sementes oleaginosas e também por seus constituintes que podem ser agregados em formulações alimentícias. As sementes de faveleira são consideradas com um grande potencial de constituintes nutricionais que podem ser importantes na dieta animal e humana. Este trabalho objetivou em extrair das sementes de faveleira para obter um concentrado proteico. Foram coletadas as sementes e passadas por processo respectivamente de trituração, peneiramento, com intuito de obter uma farinha. Foram solubilizadas em solução de NaOH e permaneceram sob agitação de um período de aproximadamente 24h e acondicionadas sobre congelamento até a realização das análises. As extrações de proteínas foram realizadas conforme adaptação do método descrito por Lemes et al (2019). Foi utilizado o método Diclorometano/Metanol (1:1): 1 g de farinha de fava será solubilizada em 5 mL do solvente e colocados sob agitação, durante 1h à 25 °C. O extrato será centrifugado a 4000 rpm durante 5 min e o sobrenadante coletado e submetido a evaporação do solvente. O teor de proteína das amostras obtidas foi determinado pelo teor de nitrogênio total da amostra, obtido pelo método de Kjeldahl, segundo adaptação do método recomendado pela Associação Oficial de Química Analítica, método oficial 982.30 (AOAC, 2005). As sementes da faveleira (26,25%) apresentaram teor de proteínas inferior a outras sementes como o girassol (27,3%), amendoim (27,6%) e soja (35,85%) (BARCELOS et al., 2002) e superior as sementes de gergelim (21,0%) (KHALIL et al., 1985), castanha de caju (22,1%) (QUEIROGA NETO et al., 2001), castanha-do-pará (16,5%; 14,29%) (RAMOS e BORA (2003); SOUZA e MENEZES (2004)) e macadâmia (9,2%) (RIBEIRO, 2003). De acordo com Cavalcanti e Bora (2010) as proteínas contidas nas sementes da faveleira apresentaram a fração globulínica como majoritária entre as outras frações protéicas, além de bom rendimento de sua extração e são de ótima qualidade nutricional e funcional, podendo substituir as proteínas convencionais. Concluiu-se que a semente da faveleira é uma oleaginosa típica e um teor proteico dentro dos padrões podendo ser aproveitada na elaboração de subprodutos.

Palavras-chave: Faveleira, caatinga, concentrado proteico.

Modalidade: PIBIC/ **Campus:** Salgueiro

Agradecimentos: a Deus por mais esse feito. A prof^a Luciana Façanha Marques, pela sabedoria e determinação com que me orientou durante a realização deste trabalho e a prof^a Alessandra Ribeiro pela submissão do trabalho e todo apoio. Ao CNPq pelo apoio financeiro.