

Teor de cinzas e matéria seca em raízes tuberosas de genótipos de batata-doce

Camila Baptista Zaniboni¹; Ariane Mayara Coimbra¹; Mariana Alexandre Nunes¹; Mateus Modesto Bosisio^{1*}; Sabrina Alves Lenquiste¹; Edgard Henrique C Silva¹

¹UNOESTE – Universidade do Oeste Paulista, CEP: 190671175 Pres. Prudente - SP, Brasil; camilazaniboni@unoeste.br; arii.mayara@gmail.com; mariaalexandr14@gmail.com; mateusbosisio@gmail.com; sabrina.alves@unoeste.br; edgard@unoeste.br

*** Apresentador do trabalho no 57º CBO**

RESUMO

Quantificar aspectos bromatológicos de alimentos é chave para sua correta adoção. Sabe-se que as cultivares podem apresentar valores diferentes de cinzas e matéria seca e quantificar esses parâmetros é útil em situações diversas. Nesse sentido, objetivou-se quantificar o teor de cinzas e de matéria seca em raízes tuberosas de genótipos de batata-doce. Foram avaliados 30 genótipos de batata-doce. O experimento foi conduzido em delineamento inteiramente casualizado com três repetições. A matéria seca (secagem definitiva) foi avaliada após a secagem em estufa a 105°C até peso constante. Para determinação de cinzas, as amostras foram incineradas em mufla a 550°C até a obtenção do material mineral. Os dados foram submetidos a análise de variância e as médias agrupadas por Scott-Knott a 5% de probabilidade. O teor de cinzas variou de 2,26% a 6,65%. Foram formados três grupos estatísticos. O primeiro grupo foi composto de seis genótipos com teores de cinza variando de 5,53% a 6,65%. O segundo grupo foi composto por 14 genótipos com teores de cinza variando de 4,06% a 5,04%. O terceiro grupo foi composto de 10 genótipos com teores de cinza variando de 2,26% a 3,75% (20, 27, 21, 26, 24 e 3). O teor de matéria seca variou de 93,84% a 98,93%. Foram formados dois grupos estatísticos. O primeiro grupo foi composto de 16 genótipos com teores de matéria seca variando de 96,96% a 98,93%. O segundo grupo foi composto por 14 genótipos com teores de matéria seca variando de 93,84% a 96,74%.

PALAVRAS-CHAVE: *Ipomoea batatas* (L.) Lam., teor proteico, qualidade nutricional, bromatologia, composição nutricional.

AGRADECIMENTOS

Unoeste, CEOFOP e NUPALI.