

*** Determinação de carotenóides e pró-vitamina "A" em hortaliças do Estado do Amazonas.** Marinete Silva de Siqueira(*); Maria de Fátima Pereira Costa(*); Helyde Albuquerque Marinho(**). INPA.

Devido ao alto custo dos alimentos de origem animal, a utilização de verduras folhosas na alimentação humana deve ser incentivada, porque são fontes altamente ricas em pró-vitamina "A". Foram avaliados a composição de carotenóides utilizando o método de Rodrigues et al., com coluna de MgO:Hiflosunóides utilizando o método de Rodrigues et al., com coluna de MgO:Hiflosupercel desenvolvida por concentrações crescentes de éter etílico e acetona em éter de petróleo, nas seguintes hortaliças: Couve Manteiga, Alface Crespa, Jambu e Chicória Crespa, utilizando quatro amostras de cada espécie. Os seguintes resultados foram obtidos: 1 - O couve manteiga apresentou conteúdo de carotenóides total igual a 50,15 ug/g e concentração de α -caroteno 83,17 ug/g; 2 - Alface Crespa apresentou conteúdo de carotenóides total igual a 25,07 ug/g e concentração de β -caroteno de 92,28 ug/g; 3- O Jambu apresentou conteúdo de carotenóides total igual a 90,09 ug/g e concentração de β -caroteno igual a 53,79 ug/g; 4 - A Chicória Crespa apresentou conteúdo de carotenóides total igual a 107,77 ug/g e concentração de β -caroteno igual a 88,24 ug/g.

(*) Bolsista de Iniciação Científica

(**) Orientador