

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE GRÃOS DE LENTILHA (*Lens Culinaris*) IN NATURA

Maria do Socorro Mônica Pinheiro de Almeida¹; Gabriela Barbosa Rossi Marques¹; Carolina Soares Correa¹; Maria Deyonara Lima da Silva¹; Ana Carolina Maisonnave Arisi¹; Isabela Maia Toaldo Fedrigo^{1*}

¹ Universidade Federal de Santa Catarina – Câmpus de Ciências Agrárias, Rod. Admar Gonzaga, 1346, Florianópolis - SC, 88034-001. E-mail: monicamariaa21@gmail.com

A lentilha (*Lens culinaris*) é uma leguminosa amplamente consumida devido ao seu elevado valor nutricional, sendo uma fonte de proteínas, fibras, vitaminas e minerais. Seu consumo está associado a diversos benefícios à saúde, como a melhora da função intestinal, o controle glicêmico e a redução do risco de doenças cardiovasculares. O estudo de sua composição centesimal permite compreender melhor seu impacto nutricional e suas aplicações alimentares. Este estudo teve como objetivo analisar a composição centesimal da lentilha *in natura*, avaliando os teores de proteínas, umidade, lipídeos, cinzas e carboidratos. Foram analisadas amostras de lentilha *in natura*, coletados no Centro de Abastecimento de Santa Catarina (CEASA), na região metropolitana de Florianópolis em Santa Catarina. Foram utilizados métodos laboratoriais padronizados pela AOAC (2012): a umidade foi determinada por secagem em estufa a 105°C até peso constante, enquanto o teor de cinzas foi determinado por incineração das amostras a 550°C em mufla. O teor de lipídeos foi determinado pelo método Goldfish, empregando éter de petróleo como solvente. O teor de proteínas foi obtido pelo método de Micro Kjeldahl, utilizando fator de conversão de nitrogênio para proteína de 6,25. Os carboidratos foram calculados em porcentagem, por diferença, considerando a soma dos resultados das demais análises. Todas as amostras foram realizadas em triplicata. Os resultados das análises, expressos em média $\pm$ desvio padrão, revelaram que os grãos de lentilha *in natura* possuem baixo teor umidade ($8,2\% \pm 0,1$), favorecendo sua conservação e armazenamento. As cinzas corresponderam a $2,3\% \pm 0,1$, refletindo a presença de minerais, possivelmente ferro, cálcio, magnésio e fósforo, conforme a literatura. A lentilha apresentou baixo teor de lipídeos ($0,6\% \pm 0,0$). Os grãos apresentaram elevado teor proteico ($28,5\% \pm 6,2$) reforçando sua importância como fonte de proteínas de origem vegetal, já que são fontes de aminoácidos essenciais, como as leucinas e lisinas. Os carboidratos representaram a fração mais abundante ($60,3\% \pm 6,2$), sendo a principal fonte energética do grão. A composição centesimal da lentilha *in natura* confirma seu alto valor nutricional, reforçando sua importância na alimentação humana como fonte proteica. Os elevados teores de proteínas e carboidratos, associados ao baixo teor lipídico e à presença de minerais, tornam esse grão uma alternativa de alimento saudável e proteico para a população.

Palavras-chave: Composição centesimal; fonte proteica; leguminosa.

Agradecimento: Os autores agradecem ao CNPQ e a FAPESC pelo apoio financeiro concedido para realização deste estudo.