



**PUC**  
CAMPINAS  
PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA

# 2ª MOSTRA DE TALENTOS DA GRADUAÇÃO

Centro de Ciências da Vida (CCV)

## COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DA YACON (*SMALLANTHUS SONCHIFOLIUS*) E SUA APLICAÇÃO EM PREPARAÇÕES

Drielly Padovini dos Santos; Katherine Leopoldo Lourenço.

Colaboradora: Valéria Camargo

Orientadora: Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Elisa de Almeida Jackix

Co - orientadora: Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Silvana Mariana Srebernich

### INTRODUÇÃO

- A *Smallanthus sonchifolius*, conhecida no Brasil como batata yacon, tem se mostrado promissora como ingrediente para o desenvolvimento de produtos benéficos à saúde, principalmente devido a presença de frutanos do tipo inulina e frutooligossacarídeos (FOS).
- Essa composição é de interesse devido as funções prebióticas dessas fibras solúveis, sendo considerada uma raiz com propriedades funcionais.
- Outro interesse na produção da yacon é devido ao seu poder edulcorante e baixo índice glicêmico.
- Com a finalidade de se conhecer o conteúdo de macronutrientes da yacon e também formular receitas acessíveis a população, foi realizado um estudo do tipo experimental, no qual foram feitas as análises com métodos padronizados e reconhecidos de umidade, cinzas, proteínas e lipídios.

### METODOLOGIA



Com o restante das batatas foram elaboradas duas preparações, a bebida de yacon e a mousse de yacon sabor cacau.

### RESULTADOS E DISCUSSÃO

A tabela 1 mostra o resultados das análises físico-químicas nas raízes de yacon, em comparação a outros tipos de raízes.

Tabela 1. Comparação da composição centesimal da batata yacon com outras raízes

Amostra	% Umidade	% Carboidrato	% Proteína	% Lipídio	% Cinzas
Yacon	88,56% ± 0,12	10,86%	0,12% ± 0,10	0,10% ± 0,02	0,36 ± 0,01
Batata Doce*	69,50%	28,20%	1,30%	0,10%	0,90%
Batata Baroa*	73,7%	24%	1%	0,2%	1,1%
Batata Inglesa*	82,9%	14,7%	1,8%	Traço	0,6%

\* NEPA, 2011.

Preparações desenvolvidas com a batata yacon: mousse de chocolate e bebida fermentada.



Mousse de chocolate com yacon



Bebida fermentada a base de yacon

### CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conclui-se que quando comparada a outras raízes (ex: batata baroa, inglesa e doce) a yacon possui maior teor de umidade, valores próximos de proteínas, lipídios e cinzas e reduzido percentual de carboidratos.

### REFERÊNCIAS

Association of Official Analytical Chemists (AOAC). Official Methods of Analysis of the AOAC. 12<sup>o</sup> ed. Washington, 1997.  
BRASIL – Ministério da Saúde. Resolução nº19, 10 de dezembro de 1999. Regulamento técnico de procedimentos para registro de alimento com alegação de propriedades funcionais e/ou de saúde em sua rotulagem. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br>> Acesso em: 16 de setembro de 2017.

CAPITO, S.M.P. Raiz tuberosa de yacon (*Polymniasonchifolia*): Caracterização química e métodos de determinação de frutanos (CG e CLAE-DPA). Dissertação (Mestrado em Ciências dos Alimentos) Universidade Federal de São Paulo, São Paulo, 2011.