



## Avaliação do teor proteico de bebidas vegetais: grão germinado e não germinado

Universidade Federal de Viçosa

Júlia Rodrigues de Oliveira (julia.r.oliveira@ufv.br)<sup>1</sup>; Eliana Carla Gomes de Souza(eliانا.gomes@ufv.br)<sup>1</sup>; Danielly Nogueira Santos (danielly.santos@ufv.br)<sup>1</sup>; Renata Conceição Pimentel de Lima (renata.lima@ufv.br)<sup>1</sup>; Valesca de Souza Robeiro (valescasousa944@gmail.com)<sup>1</sup>; Pedro Faillace Thiesen (pedro.thiesen@ufv.br)<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Departamento de Nutrição e Saúde, Universidade Federal de Viçosa, Viçosa-MG.

**Palavras-chaves:** Extrato hidrossolúvel; Germinação; Alergia  
**Área temática:** Saúde-coletiva

**Categoria:** Pesquisa

### Introdução

Nos primeiros anos de vida, pode ocorrer alergia devido à proteína presente no leite de vaca. O consumo de bebidas de origem vegetal, no caso de lactentes, é uma das alternativas para o fornecimento de uma dieta adequada. Visto que, o leite representa uma das principais fontes proteicas da dieta, muitas vezes em substituição do leite materno. A prática de germinação de grãos tem sido difundida para aumentar o valor nutricional desses alimentos através das alterações bioquímicas e fisiológicas nesse processo do grão. Além disso, a concentração e a biodisponibilidade de alguns nutrientes também são afetados por esse processo.

### Objetivos

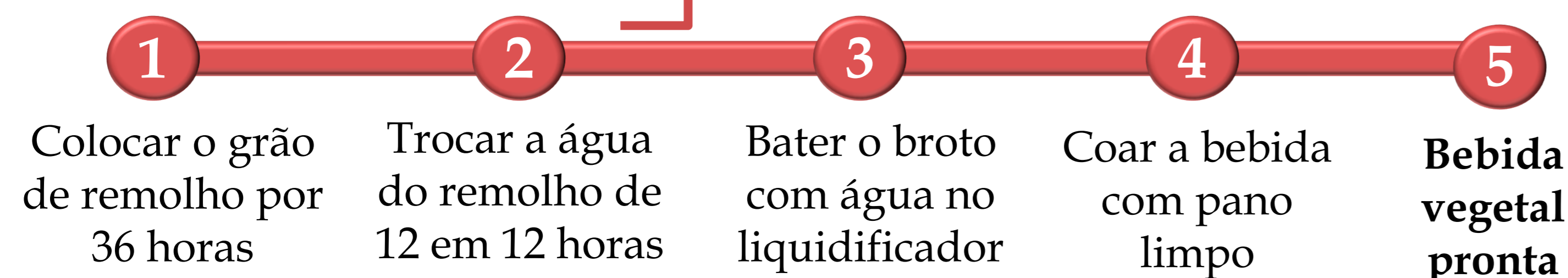
Avaliar o teor proteico das bebidas vegetais produzidas por meio do grão não germinado e do grão germinado.

### Material e Métodos

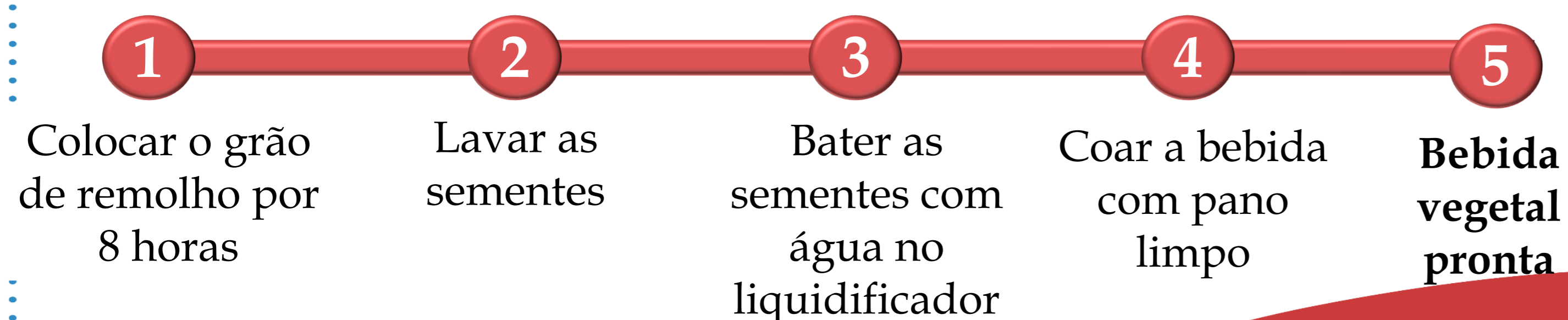
Sementes que foram germinadas:

- ✓ Amendoim;
- ✓ Feijão branco;
- ✓ Painço;
- ✓ Alpiste

Sementes germinadas



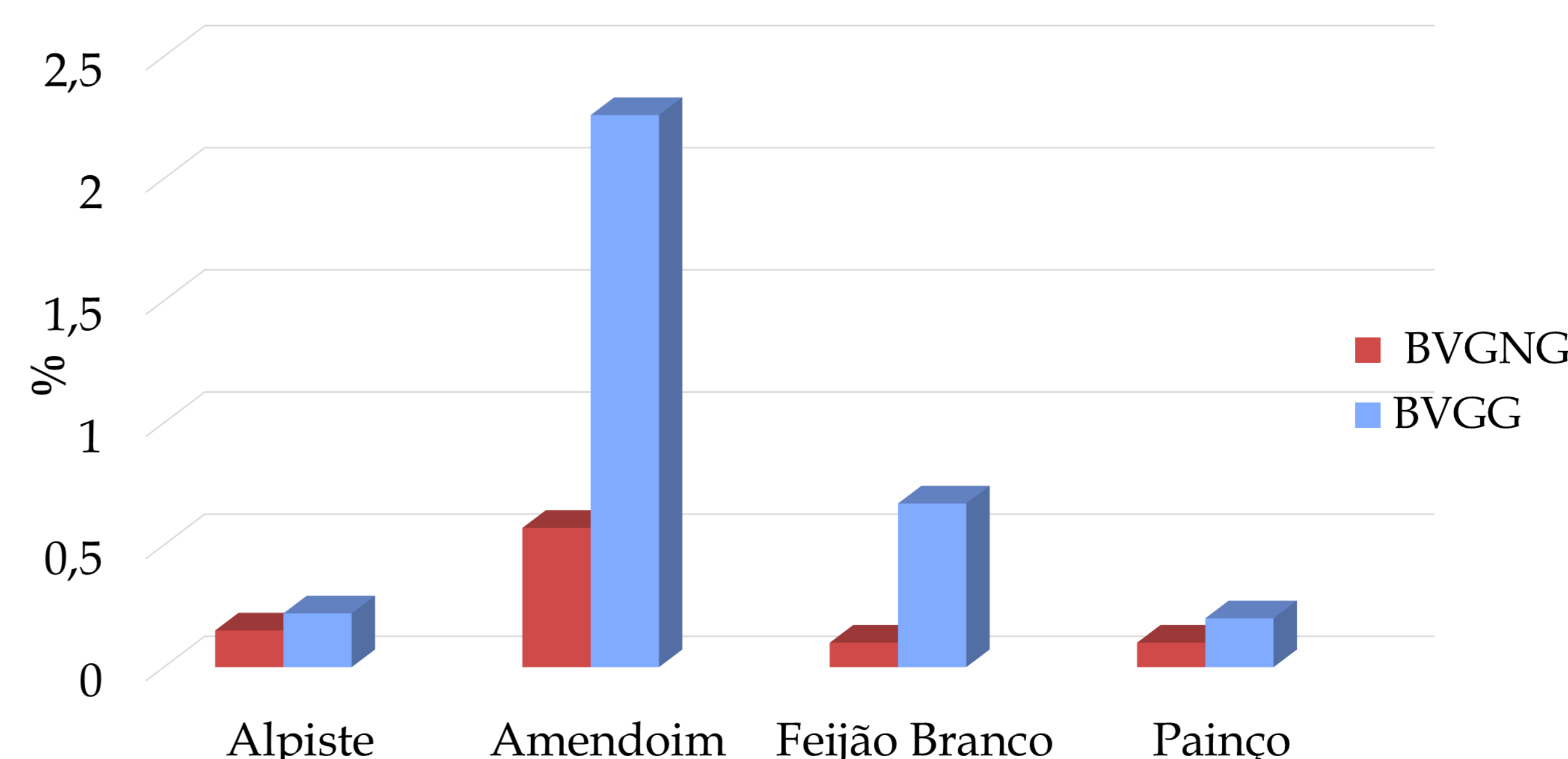
Sementes não germinadas



### Resultados e Discussão

#### Aumento do teor de proteína após germinação:

- ✓ Alpiste: de 0,15% para 0,22%;
- ✓ Amendoim de 0,57% para 2,26%;
- ✓ Feijão branco cru: de 0,1% para 0,67%;
- ✓ Painço de 0,1% para 0,2% ;



BVGNG: Broto Vegetal de Grão Não Germinado  
BVGG: Broto Vegetal de Grão Germinado

### Conclusões

Nota-se que ao germinar os grãos, ocorre aumento do teor proteico das bebidas testadas, se aproximando e até mesmo ultrapassando o teor proteico do leite de vaca, porém a qualidade proteica não foi testada. Sendo assim, as bebidas vegetais de grãos germinados podem contribuir com a ingestão proteica das crianças alérgicas à proteína do leite de vaca ou intolerantes à lactose.

### Bibliografia

- LIN, P.; LAI, H. Bioactive compounds in legumes and their germinated products. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, v. 54, n. 11, p. 3807-3814, 2006.
- SWIECA, M.; GAWLIK-DZIKI, U.; KOWALCZYK, D.; ZLOTEK, U. Impact of germination time and type of illumination on the antioxidant compounds and antioxidant capacity of *Lens culinaris* sprouts. *Scientia Horticulturae*, v. 140, p. 87-95, 2012.
- DONKOR, O. N.; STOJANOVSKA, L.; GINN, P.; ASHTON, J.; VASILJEVIC, T. Germinated grains—Sources of bioactive compounds. *Food Chemistry*, v. 135, n. 3, p. 950-959, 2012.
- PAJAK, P.; SOCHA, R.; GALKOWSKA, D.; ROZNOWSKI, J.; FORTUNA, T. Phenolic profile and antioxidant activity in selected seeds and sprouts. *Food Chemistry*, v. 143, p. 300-306, 2014.