



COMPOSIÇÃO BROMATOLÓGICA E MINERAL DE RIZOMAS-FILHOS DE TRÊS CLONES DE TARO CULTIVADOS EM DOURADOS, MS

Moreno, L. B. (1)*; Zárate, N. A. H. (1); Vieira, M. C. (1); Torales, E. P. (1); Miyashiro, M. R. (1);
Quevedo Castro, L. F. (1)

(1) Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD) – Faculdade de Ciências Agrárias,
Dourados, MS

*Autor para correspondência: leandrobmoreno@hotmail.com

A cultura de taro é de ocorrência comum nos trópicos úmidos e sua importância reside no seu valor alimentar e forma de consumo, ao natural ou processado, e na capacidade de as plantas produzirem em condições consideradas impróprias para a agricultura tradicional, como pantanais e áreas alagadiças. O presente trabalho objetivou a caracterização bromatológica e mineral dos rizomas-filho dos clones de taro Chinês, Macaquinho e Verde, cultivados nas condições ambiente de Dourados, MS. A maior porcentagem de umidade na massa fresca dos rizomas-filho foi do clone Macaquinho, superando em 5,92% à do Verde e em 8,18% à do Chinês. Os valores obtidos para umidade da massa seca foram de 7,88% para o clone Chinês, que foi a maior, e de 7,82% para o Macaquinho, que foi a menor. Os valores para resíduo mineral ficaram entre 3,86% nos rizomas do taro Verde e 3,67% no taro Chinês. O percentual lipídico foi maior no taro Macaquinho (0,53%), superando em 0,07% ao do clone Verde e em 0,22% ao do Chinês, que foi o de menor valor. O teor de proteínas nos rizomas do clone Verde (7,11%) superou em 0,9% ao do Macaquinho e em 0,68% ao do Chinês. A produção do amido do taro Verde pode ser considerada alta (70,12%). Os percentuais de fibras das massas secas dos três clones de taro foram considerados como altos. Os valores calóricos totais (VTC) foram praticamente semelhantes para os rizomas-filhos dos três clones, sendo maior no Verde (com 303,16 kcal/100 g) e menor no Chinês (301,12 kcal/100 g). Os maiores teores de macro e micronutrientes foram obtidos nos rizomas-filho do clone Verde, exceto para fósforo e para zinco que foram maiores no clone Chinês. Concluiu-se que os rizomas-filho do taro Verde foram os que apresentaram melhores valores nutricionais.

Palavras-Chave: *Colocasia esculenta*; variedades, valor nutricional.

Parceria/Apoio financeiro: CNPq, Capes e Fundect.