



### Doce de Gergelim

Paulo de Tarso Firmino<sup>1</sup>

A demanda por fontes de alimento protéico e energético de alto valor nutritivo, tem aumentado em função do crescimento da população mundial. De maneira geral, há carência de proteínas e lipídios nos alimentos, em muito países do mundo.

A ingestão de proteínas abaixo das necessidades recomendadas, prejudicando o desenvolvimento mental, a capacidade de aprendizagem e o comportamento, além de retardar o crescimento físico e aumentar a suscetibilidade a infecções agudas e crônicas, podendo levar à morte.

As plantas oleaginosas, além de apresentarem elevado teor de lipídios, constituem os produtos vegetais mais ricos em proteínas, podendo diminuir a carência protéica em regiões onde a aquisição de produtos de origem animal é impossibilitada devido ao seu alto custo (GAVA, 1984).

O gergelim é uma das espécies mais antigas cultivadas pelo homem e o incentivo ao seu

cultivo apresenta grande potencial econômico, devido as possibilidades de exploração tanto no mercado nacional como internacional. Suas sementes pode ser utilizado nas indústrias oleoquímica e alimentar possuindo elevado valor alimentar, contendo, por 100 g de sementes, em média, 593,6 calorias, 13,29% de glicídios (açúcares), 20,6% de proteínas, 50,9% de lipídios (óleo), 0,417% de cálcio e 0,560% de fósforo.

Na indústria química o óleo pode ser usado na fabricação de margarinas, cosméticos, medicamentos, lubrificantes, sabão, tintas e inseticidas. Na culinária caseira a semente pode ser usada como tempero e o subproduto como massa para o preparo de biscoitos, pães, doces (FIRMINO, 1997).

A análise sensorial é função primária do homem que, desde a infância, aceita ou rejeita os alimentos de acordo com suas sensações ao observá-los e experimentá-los. A aceitação do

<sup>1</sup>Químico Industrial, M.Sc. Pesquisador da Embrapa Algodão, Embrapa Algodão, Rua Osvaldo Cruz, 1143, Centenário, CEP 58107-720, Campina Grande, PB, E-mail: firmino@cnpa.embrapa.br

consumidor varia diretamente em função da qualidade organoléptica do alimento. Quando se escolhe, se seleciona ou simplesmente se observa um objeto qualquer, o impacto visual causado pela aparência geralmente se sobrepõe ao causado pelos outros atributos e isto porque a aparência caracteriza sobremaneira os objetos, constituindo-se no primeiro critério aplicado para a sua aceitação ou rejeição. A verdade é que se aceita ou não um alimento, em primeiro lugar, com os olhos, ou seja, pela aparência. Se a aparência não for atraente, apesar do odor e gosto o serem, dificilmente o alimento será ingerido ou pelo menos provado (FERREIRA et al., 1989).

### Caracterização do Problema e sua Importância Econômica

A agricultura familiar nordestina é uma das que mais vêm sofrendo com os problemas de competitividade e de definição de espaços econômicos, a nível do mercado nacional. A abertura do mercado para o exterior e a busca de competitividade têm levado a produção de algodão para as regiões planas da região Centro-Oeste, de São Paulo e Paraná, com utilização de alto nível tecnológico, fato que acelerou a crise por que passa o algodão nos estados do Nordeste. Para os produtores familiares do sertão e agreste nordestino que não se adequaram às novas condições de produção do algodão, novas alternativas precisam ser buscadas. Uma das culturas que se destacam como fonte geradora de renda é o gergelim que, além das qualidades nutricionais, também exige integração do agricultor familiar ao agronegócio do produto.

### Material e Métodos

O trabalho foi conduzido segundo método de pesquisa participativa, articulando-se com um grupo de pequenos agricultores familiares da Comunidade São Francisco de Assis II, em Cachoeira dos Índios, no sertão da Paraíba.

Os produtores e suas famílias, junto com os

técnicos e extensionistas da Emater da Paraíba, foram capacitados pelos técnicos da Embrapa Algodão, na utilização do doce de gergelim ( Fig. 1, Fluxuograma 1, ).



Figura 1. Doce de Gergelim

### Fluxograma 1. Processamento Doce de Gergelim





## Referências Bibliográficas

FERREIRA, V. L. P.; FRANCIS, F. J.; YOTSUYANAGI, K. Cor e carotenóides totais do suco de maracujá (*Passiflora edulis*, Sims.). Coletânea do Instituto de Tecnologia de Alimentos, 19(1): 51, jan./jun. 1989.

FIRMINO, P. de T., BELTRÃO, N. E. de M. **Valor proteico de sementes de gergelim (*Sesamum indicum* L.) cultivar CNPA G-2.** Campina Grande: EMBRAPA –CNPA, 1997, 4p.(EMBRAPA – CNPA. Pesquisa em Andamento, 58).

GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos.** São Paulo: Nobel, 1984. 284p.

GRANATO, L. Cultura, usos e indústria do

gergelim. **Chácaras e Quintais**, São Paulo, n.47, p.3, 1949.

MAZZANI, B. **Cultivo y mejoramiento de plantas oleaginosas.** Caracas: Fondo Nacional de Investigaciones Agropecuárias, 629p.1983.

PEIXOTO, A.R. Gergelim ou sésamo. In: PEIXOTO, A. R. **Plantas oleaginosas herbáceas.** São Paulo: Nobel, p.63-71.1972.

SAWAYA, W. N.. Chemical composition and nutritional quality of tehineh (sesame butter) (sesame butter). **Food Chemistry**, v.18,n.1,p.35-45, 1985.

YOKOYA, F. Desenvolvimento de produtos novos ricos em proteína. **Boletim do ITAL**, n.23,1970.

### Comunicado Técnico, 152

Exemplares desta edição podem ser adquiridos na: Embrapa Algodão  
Rua Osvaldo Cruz, 1143 Centenário, CP 174  
58107-720 Campina Grande, PB  
Fone: (0XX) 83 3315 4300  
Fax: (0XX) 83 3315 4367  
e-mail algodão@cnpa.embrapa.br  
1ª Edição  
Tiragem: 1.000



### Comitê de Publicações

Presidente: Alderi Emidio de Araújo  
Secretária Executiva: Nivia M.S. Gomes  
Membros: Demóstenes M.P. de Azevedo  
José Welington dos Santos  
Lúcia Helena A. Araújo  
Márcia Barreto de Medeiros  
Maria Auxiliadora Lemos Barros  
Maria José da Silva e Luz  
Napoleão Esberard de M. Beltrão  
Rosa Maria Mendes Freire

**Expedientes:** Supervisor Editorial: Nivia M.S. Gomes  
Revisão de Texto: Nisia Luciano Leão  
Tratamento das ilustrações: Maria do Socorro Alves de Sousa  
Editoração Eletrônica: Maria do S. A. de Sousa