VALORIZAÇÃO DE ORA-PRO-NÓBIS: DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS COM ÊNFASE EM COMPOSTOS ANTIOXIDANTES

II SEMINÁRIO CADEIA PRODUTIVA DE ALIMENTOS E PRODUTOS ORGÂNICOS, 2ª edição, de 02/03/2023 a 03/03/2023
ISBN dos Anais: 978-65-5465-022-9

REIS; Wellerson da Silva [1], SHIRAI; Marianne Ayumi [2], CALLIARI; Caroline Maria [3]

RESUMO

Plantas alimentícias não convencionais (PANC) são uma vertente em crescimento do ramo alimentício que se utiliza de vegetais com fácil acessibilidade e riqueza nutricional, os quais por insciência podem acabar sendo referidos como matos ou ervas daninhas. Dentre estes vegetais, a *Pereskia aculeata* Mill., também chamada de ora-pro-nóbis, se destaca pelo conteúdo em proteínas e minerais, além de mucilagem e compostos com atividade antioxidante que propiciam benesses ao sistema digestório. Este trabalho tem como objetivo apresentar experimentos quali e quantitativos envolvendo a elaboração de produtos de ora-pro-nóbis, ressaltando sua funcionalidade, com ênfase aos compostos fenólicos e capacidade antioxidante. Qualitativamente foi possível obter pectina de folhas frescas a partir de extração aquosa a 100°C e precipitação subsequente com 2 volumes etanol absoluto frio e fermentação de suco de folhas frescas de *P. aculeata* por *Saccharomyces cereviseae* liofilizada - constatada pela turbidez no caldo. De maneira quantitativa, foram preparados dois extratos aquosos e duas formulações de kombucha - uma bebida não alcoólica obtida da fermentação de chá por um consórcio de bactérias e leveduras (SCOBY – Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast) - diferenciados pelas características das folhas (frescas e secas). Posteriormente foram analisados os compostos fenólicos totais pela metodologia de Folin Ciocalteau e atividade antioxidante pelo método DPPH (2,2-difenil-1-picril-hidrazil) nas quatro bebidas: chá de folhas frescas; kombucha de folhas frescas; chá de folhas secas; kombucha de folhas secas. Para o chá de folhas frescas obteve-se 0,06±0,00 $mgGAE.mL^{-1}$ de fenóis totais e 5740,27±113,72 $mMTEAC.mL^{-1}$ de atividade antioxidante, já a kombucha obtida deste chá apresentou aumento de 4 vezes nos compostos fenólicos e diminuição pela metade na análise de DPPH. Considerando os produtos de folhas secas, também houve aumento nos compostos fenólicos totais do chá para a kombucha, porém em menor intensidade: de 0,05±0,00 $mgGAE.mL^{-1}$ para 0,08±0,00 $mgGAE.mL^{-1}$. Quanto à capacidade antioxidante, nas bebidas de folhas secas, houve aumento menos expressivo em relação ao comportamento já descrito para bebidas de folhas frescas: de 1342,27±26,56 $mMTEAC.mL^{-1}$ no extrato aquoso para 1404,93±1,15 $mMTEAC.mL^{-1}$ na kombucha. Não houve aumento da capacidade antioxidante proporcional ao de compostos fenólicos totais, devido à produção de ácido acético durante a

[1] Universidade Tecnológica Federal do Paraná - Campus Londrina, wellerson.reis136@gmail.com
[2] Universidade Tecnológica Federal do Paraná - Campus Londrina, marianneshirai@utfpr.edu.br
[3] Universidade Tecnológica Federal do Paraná - Campus Londrina, calliari@utfpr.edu.br

fermentação. Os trabalhos realizados enaltecem a importância do desenvolvimento de produtos utilizando a ora-pro-nóbis e enriquecem o conhecimento sobre as possibilidades de uso dessa planta, apontando para um vantajoso caminho na utilização de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC). Os autores agradecem à Fundação Araucária pela conceção da bolsa de Iniciação Científica e ao LabMult – Laboratório Multiusuário da Universidade Tecnológica Federal do Paraná, *Campus* Londrina, pelo suporte na realização das análises.

PALAVRAS-CHAVE: compostos fenólicos, gastronomia funcional, Pereskia aculeata

[1] Universidade Tecnológica Federal do Paraná - Campus Londrina, wellerson.reis136@gmail.com
[2] Universidade Tecnológica Federal do Paraná - Campus Londrina, marianneshirai@utfpr.edu.br
[3] Universidade Tecnológica Federal do Paraná - Campus Londrina, calliari@utfpr.edu.br