



RESUMO

EIXO TEMÁTICO: ALIMENTOS DA SOCIOBIODIVERSIDADE E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

ADAPTAÇÃO DE TÉCNICA FERMENTATIVA COM VALORIZAÇÃO DE PANCs: KIMCHI DE ORA-PRO-NÓBIS EM PÓ

GASS, Lucca Fernando¹

¹ Instituto Tecnológico para Alimentos a Saúde, Universidade do Vale do Rio dos Sinos, luc CAFERNANDO.GASS@GMAIL.COM

Introdução: A fermentação é uma prática ancestral presente em diversas culturas alimentares, responsável por ampliar o tempo de prateleira dos alimentos, desenvolver novos sabores e texturas, além de enriquecer os produtos com microrganismos benéficos à saúde. No Brasil, cresce o interesse por técnicas fermentativas aplicadas a ingredientes locais e por alternativas funcionais baseadas na sociobiodiversidade. Esta pesquisa teve como objetivo desenvolver uma variação regionalizada de kimchi, alimento fermentado tradicional da Coreia, utilizando a planta alimentícia não convencional (PANC) ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata Mill*) como matriz vegetal principal, buscando alinhar princípios da fermentação láctica à valorização de insumos nativos. **Procedimentos metodológicos:** foram adotados procedimentos baseados na adaptação da técnica tradicional coreana de produção de kimchi. As folhas frescas de ora-pro-nóbis foram submetidas à salga úmida com 5% de sal, a fim de reduzir a carga microbiana inicial e favorecer o crescimento de bactérias ácido-láticas. A pasta fermentativa foi composta por uma mistura de arroz Farroupilha, variedade adaptada ao cultivo sustentável no estado do Rio Grande do Sul, enriquecido com aromáticos como cebola, cebolinha, salsa, alho, gengibre e pimentas brasileiras (dedo-de-moça, cambuci e pimenta-de-cheiro), além da tradicional pimenta vermelha coreana em pó (gochugaru). O produto fermentou em ambiente controlado a 30 °C por até 48 horas. **Resultados:** os valores de pH observados durante o período fermentativo foram de 5,03 na hora 0, 4,91 após 24 horas e 3,95 após 48 horas, demonstrando uma consistente queda até níveis considerados seguros. Após o período de fermentação, as amostras foram submetidas à desidratação por calor seco em estufa ventilada a 55 °C. **Conclusão:** os procedimentos resultam em um pó de coloração intensa, aroma característico e textura fina após o processamento, apresentando potencial de aplicação como condimento em temperos, molhos, caldos, snacks e produtos de panificação. A experiência evidencia a viabilidade de adaptar técnicas fermentativas internacionais a ingredientes de origem brasileira, propondo um produto inovador que abre margem para a criação e o estudo de novas formulações à base de PANCs. O trabalho contribui para o fomento ao desenvolvimento de alimentos funcionais a partir de ingredientes brasileiros, demonstrando a aplicabilidade de técnicas fermentativas adaptadas à valorização de insumos nativos.