

PERFIL FARMACOGNÓSTICO QUALITATIVO E AVALIAÇÃO DO POTENCIAL ANTIOXIDANTE E DA ATIVIDADE CITOTÓXICA DA *PERESKIA ACULEATA* MILL. FRENTE AO CRUSTÁCEO *ARTEMIA SALINA*.

Samara Paquiela Meirelles¹; Juliana Maria Rocha e Silva Crespo²; Rondinelli de Carvalho Ladeira³.

1. 0520047@professor.unig.edu.br;

2. 0507003@professor.unig.edu.br;

E-mail do autor principal: 220024819@aluno.unig.edu.br

Introdução e/ou Fundamento: Nas últimas décadas, a necessidade de se buscar alternativas sustentáveis à alimentação e ao emprego de recursos naturais tem se intensificado diante de desafios como as mudanças climáticas, o aumento da população mundial e a insegurança alimentar. Nesse cenário, as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) têm ganhado destaque como fontes promissoras de nutrientes, compostos bioativos e potenciais benefícios à saúde, aliados a custos reduzidos e menor impacto ambiental. Dentro desse panorama, a espécie *Pereskia aculeata* Mill. (popularmente conhecida como ora-pro-nóbis) desponta como uma planta alimentícia não convencional com grande potencial nutricional e bioativo. Nativa da América do Sul e adaptada a diferentes ambientes, suas folhas têm sido utilizadas na alimentação humana por comunidades brasileiras, com relatos de elevado teor proteico e de micronutrientes (cal, ferro, fibras) — o que a torna bastante relevante para estudos de segurança alimentar e nutrição sustentável. Além disso, o uso para fins alimentícios ou como ingrediente funcional exige que seja avaliada não apenas sua composição nutricional, mas também a presença de metabólitos secundários, suas propriedades biológicas e a segurança de seu consumo. **Objetivo:** Avaliar o perfil farmacognóstico (análise fitoquímica qualitativa), o potencial antioxidante e a atividade citotóxica preliminar do extrato bruto etanólico e das frações das partes aéreas (folhas e caule) frente ao microcrustáceo *Artemia salina*, visando contribuir para a segurança alimentar, auxiliar no desenvolvimento de formulações farmacêuticas e para fomentar o conhecimento científico dessa planta alimentícia não convencional. **Material e Métodos:** Serão coletados e identificados o material vegetal; realizaremos a secagem e preparo do material, seu extrato etanólico bruto, será feita a prospecção fitoquímica qualitativa, ensaio de toxicidade frente ao microcrustáceo, avaliação do potencial antioxidante (DPPH); todos eles em delineamento experimental e repetições. **Resultados:** Espera-se que a execução deste projeto gere resultados relevantes tanto no campo científico quanto

acadêmico-formativo, contribuindo para o avanço do conhecimento sobre a espécie *Pereskia aculeata* Mill. e o fortalecimento da cultura científica no curso de Farmácia da Universidade Iguazu (UNIG). **Conclusões:** O projeto deverá fortalecer o vínculo entre ensino, pesquisa e extensão, ampliando a visibilidade institucional da UNIG e a formação científica dos discentes envolvidos.

Palavras-chave: *Pereskia aculeata* Mill.; fitoquímica; toxicidade; *Artemia salina*; antioxidante.