X Congresso de Inovação em Tecnologia Agroalimentar

14 e 15 de maio de 2026

UFPB/CCHSA
CAMPUS UNIVERSITÁRIO III – BANANEIRAS - PB

EFEITO DA ADIÇÃO DO EXTRATO DE ORA-PRO-NÓBIS *(Pereskia aculeata)* NO PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS EM ALMÔNDEGAS BOVINAS

[1]RAMALHO, I.S.; [2]ALBUQUERQUE, J.G.R.; [3]PAIVA, M.E.G.; [4]SIMÕES, M.A.E.S.; [5]SOUZA, T.O.; [6]SANTANA, W.J.T.S; [7]SANTOS, E.N.; [8]MEIRELES, B.R.L.A.

[1]Programa de Pós-Graduação em Tecnologia Agroalimentar – Universidade Federal da Paraíba, E-mail: isabellyramalho@gmail.com
[2]Programa de Pós-Graduação em Tecnologia Agroalimentar – Universidade Federal da Paraíba, E-mail: jgra@academico.ufpb.br
[3]Programa de Pós-Graduação em Tecnologia Agroalimentar – Universidade Federal da Paraíba, E-mail: mariaeduardagpaiva@gmail.com
[4]Programa de Pós-Graduação em Tecnologia Agroalimentar – Universidade Federal da Paraíba, E-mail: nutriantoniia.simoes@gmail.com
[5]Programa de Pós-Graduação em Tecnologia Agroalimentar – Universidade Federal da Paraíba, E-mail: thaisolivnutri@gmail.com
[6]Programa de Pós-Graduação em Tecnologia Agroalimentar – Universidade Federal da Paraíba, E-mail: williamjamessantana@gmail.com
[7]Programa de Pós-Graduação em Tecnologia Agroalimentar – Universidade Federal da Paraíba, E-mail: layane.eng.alimentos@gmail.com
[8]Programa de Pós-Graduação em Tecnologia Agroalimentar – Universidade Federal da Paraíba, E-mail: bruno_meireles7@hotmail.com

Resumo: O desenvolvimento de produtos cárneos com ingredientes naturais e funcionais tem ganhado destaque devido à crescente demanda dos consumidores

por alimentos mais saudáveis e com melhor valor nutricional. Nesse contexto, as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) têm despertado interesse da indústria alimentícia, assim como a ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*), reconhecida pelo seu perfil nutricional e rica em compostos bioativos com possível ação antioxidante. Dessa forma, o presente estudo objetivou avaliar a influência da adição do extrato de ora-pro-nóbis no perfil de ácidos graxos em formulação de almôndegas bovinas. Foram elaborados dois tratamentos: controle (CONT), contendo água na formulação, e OPN, no qual foi adicionado o extrato de de ora-pro-nóbis. O perfil de ácidos graxos foi determinado por cromatografia gasosa acoplada a detector de ionização em chama (GC-FID), sendo os resultados submetidos ao *teste t* de Student ao nível de 5% de significância. Os principais ácidos graxos identificados nas formulações foram o ácido oleico (C18:1n9c), ácido palmítico (C16:0), ácido esteárico (C18:0) e ácido linoléico (C18:2n6c), demonstrando predominância de ácidos graxos monoinsaturados e saturados característicos de produtos cárneos bovinos. O tratamento OPN apresentou médias de 46,64% para C18:1n9c, 25,01% para C16:0, 12,33% para C18:0 e 7,72% para C18:2n6c, enquanto o tratamento CONT apresentou valores de 46,91%, 24,67%, 12,42% e 8,01%, respectivamente. Também foram observados teores semelhantes para os ácidos graxos minoritários, como C16:1, C17:0 e C18:3n3. Embora não tenham sido observadas diferenças significativas (P>0,05) entre os tratamentos, os resultados demonstraram que a substituição da água pelo extrato de ora-pro-nóbis promoveu a manutenção do perfil lipídico das almôndegas, sem comprometer a composição de ácidos graxos do produto. Esses resultados indicam potencial tecnológico para aplicação do extrato em produtos cárneos, contribuindo para o desenvolvimento de formulações com ingredientes naturais e apelo funcional.

Palavras-chave: PANCs; Perfil lipídico; Produto cárneo;

Órgãos Financiadores (se houver): UFPB, IPA/UFCG.