X Congresso de Inovação em Tecnologia Agroalimentar

14 e 15 de maio de 2026

UFPB/CCHSA
CAMPUS UNIVERSITÁRIO III – BANANEIRAS - PB

USO DE EXTRATO DE ORA-PRO-NÓBIS (*Pereskia aculeata*) NA FORMULAÇÃO DE ALMÔNDEGAS: DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA

[1]PAIVA, M.E.G.; [2]ALBUQUERQUE J.G.R.; [3]RAMALHO, I.S; [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: mariaeduardagpaiva@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: Isabellyramalho@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 consumo crescente de alimentos industrializados e a busca por produtos mais saudáveis têm estimulado o desenvolvimento de formulações cárneas com ingredientes funcionais, como as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs). Entre elas, destaca-se a ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*), reconhecida por seu elevado teor de proteínas, fibras e compostos bioativos. Diante disso, o presente estudo teve como objetivo adicionar o extrato de ora-pro-nóbis e avaliar sua aplicação em almôndegas, analisando o impacto na composição físico-química do produto. As almôndegas foram elaboradas em dois tratamentos: controle (ALM) e com adição de 3% de extrato de ora-pro-nóbis (ALMOPN). Foram realizadas análises de umidade, cinzas, lipídios, proteínas, carboidratos e lipídios. Os resultados mostraram que a adição do extrato promoveu alterações importantes na composição do produto quando comparada ao tratamento controle. O principal diferencial observado ocorreu no teor proteico com uma diferença significativa ($P<0,05$) no tratamento ALMOPN (20,14%) em comparação ao controle (18,77%), indicando enriquecimento nutricional do produto. Além disso, houve um aumento significativo ($P<0,05$) no teor lipídico de 8,06% (ALM) a 9,89% (ALMOPN), que pode estar associado à composição do extrato vegetal e à maior retenção de componentes da matriz cárnea, o que pode influenciar positivamente em atributos sensoriais como suculência e textura. Em relação aos teores de umidade, cinzas e carboidratos, não houve diferença ($P>0,05$) entre as formulações, mantendo valores dentro do esperado para produtos cárneos moldados, estabelecido pela legislação para almôndegas. Conclui-se que a ora-pro-nóbis apresenta potencial para enriquecimento nutricional de produtos cárneos, podendo ser incorporada sem comprometer suas características físico-químicas essenciais.

Palavras-chave: Ingrediente funcional; PANC; produto cárneo.

Órgãos Financiadores: IPA/UFCG; UFPB.