



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS  
XXX CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA**

**ANALISE DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E ANTIMICROBIANA DE  
PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS (PANC)  
PIB-A/0014/2020**

<sup>1</sup> Catarina da Costa e Silva Belém – bolsista (UFAM)

<sup>2</sup> Carlos Victor Lamarão Pereira -UFAM

**RESUMO**

O mercado em constante expansão empurra produtores para ampliarem a produção agrícola atual ou buscar novas alternativas para incrementar a demanda crescente na população. Assim, estudos buscam inovar e usar formas mais acessíveis e práticas de alimentação para ajudar a sociedade e aos produtores, por isso, as diferentes espécies de PANC vêm ganhando cada vez mais destaque no panorama mundial. Podem-se considerar como PANC algumas plantas comuns, como o cubiu (*Solanum sessiliflorum Dunal*), erva-cidreira (*Cymbopogon citratus*), urtiga-brava (*Urtiga dioica L*) e cipó-alho (*Mansoa alliacea*) que normalmente consomem-se somente como fruto, chá ou nem são consumidas, sendo que os mesmos também podem ser consumidos de formas não convencionais. Inúmeros trabalhos abordam que as plantas apresentadas tem enorme potencial antimicrobiano e antioxidante. As análises com os frutos do cubiu (*Solanum sessiliflorum Dunal*), as folhas de erva-cidreira (*Cymbopogon citratus*), urtiga-brava (*Urtiga dioica L*) e cipó-alho (*Mansoa alliacea*) foram feitas com de diferentes espécies. Compradas e recolhidos na Universidade Federal do Amazonas, e acondicionados em caixa de poliestireno e transportados para o Laboratório de Produtos de Origem Vegetal e Compostos Bioativos da Universidade Federal do Amazonas, onde foram realizadas as avaliações. Os materiais foram coletados a cada 15 dias e higienizados com o uso de sanitizante com a proporção de 1000 ml de água para 1 g de sanitizante, durante 10 minutos em um béquer de plástico de 4000 ml com a solução dissolvida. Depois do processo de descanso no béquer e foi retirado o material e lavado com água corrente para secar com papel toalha e retirar o excesso de água. Após a sanitização, foi feita a triagem das partes utilizadas para a secagem na estufa, por exemplo, as folhas de ervacidreira, urtiga-brava, cipó-alho separadas em formas de alumínio, assim como, os frutos do cubiu com casca. O processo a seguir foi de maceração depois de o material permanecer na estufa por 24 horas a 105 °C permitindo a realização das avaliações antioxidantes e antimicrobianas. Apesar do enorme empenho para realização das análises apresentadas na metodologia do projeto das PANC, não foi possível a realização devido ao agravamento da covid-19 no Amazonas, condição lamentável que assola a região norte do país e impedia o acesso à universidade.

**PALAVRAS CHAVE:** PANC; SUSTENTABILIDADE; SUBPRODUTOS

<sup>1</sup> Aluno (UFAM)

<sup>2</sup> Orientador (Faculdade de Ciências Agrárias)