



VALORIZAÇÃO DE PANCS: DETERMINAÇÃO DA COMPOSIÇÃO, BIOATIVIDADE E ACEITABILIDADE DE BOLO DE ORA-PRO-NÓBIS (*PERESKIA ACULEATA*)

Letícia Guedes Pimentel¹

Estela Maria Freire Pereira²

Matheus Abraão dos Santos³

Yan Fonseca dos Santos⁴

Ingrid Maia⁵

Carolina Beres⁶

As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) são alvo de abordagem e valorização por serem produtos da biodiversidade nativa, facilmente encontradas e em muitos casos fonte de nutrientes. Uma PANC amplamente estudada é a ora-pro-nóbis (OPN), uma folha verde rica em proteína e, portanto, conhecida como “carne dos pobres” por ser acessível a diferentes níveis econômicos. Além do alto teor de proteínas e ferro, as folhas de OPN são ricas em compostos fenólicos responsáveis por ação antioxidante. Os maiores desafios para utilização dessa PANC são a manutenção do poder antioxidante frente ao processo de cocção e uma boa aceitação sensorial. Desse modo, foram elaboradas duas formulações de bolos com farinha de OPN (2,5% e 5%). Ambos tiveram textura macia e sabor doce com residual amargo. Os bolos foram

¹ – Graduanda de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro – UERJ, RJ, Brasil, leticiapimentel@outlook.com.br

² – Graduanda de Nutrição, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro – UNIRIO, RJ, Brasil, tekaah@gmail.com

³ – Graduando de Nutrição, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro – UNIRIO, RJ, Brasil, abraao.matheus@hotmail.com

⁴ – Técnico em Química, Universidade do Estado do Rio de Janeiro – UERJ, RJ, Brasil, yanfsan@gmail.com

⁵ – Mestre e Doutoranda em Alimentos e Nutrição, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro – UNIRIO, RJ, Brasil, ingridmaia@edu.unirio.br

⁶ – PhD Food and Nutritional Science. Universidade do Estado do Rio de Janeiro – UERJ, RJ, Brasil, carolberes@gmail.com

analisados em relação à composição centesimal com determinação do teor de umidade (2,5% - $38,92 \pm 0,08$ e 5% - $36,72 \pm 0,04$), proteína (2,5% - $7,63 \pm 0,89$ e 5% - $6,5 \pm 0,04$), lipídios (2,5% - $8,07 \pm 0,29$ e 5% - $10,65 \pm 0,13$), cinzas (2,5% - $1,62 \pm 0,04$ e 5% - $2,09 \pm 0,01$) e carboidratos (2,5% - 43,76 e 5% - 44,04), determinados por diferença. Mesmo após 30 minutos assando em temperatura de 180°C, o teor de compostos fenólicos foi de $2,15 \pm 0,55$ mg GAE/g (2,5%) e $2,16 \pm 0,08$ mg GAE/g (5%), e a atividade antioxidante foi determinada usando os métodos de FRAP (2,5% - $0,16 \pm 0,003$ mg GAE/g e 5% - $0,18 \pm 0,002$ mg GAE/g) e DPPH (2,5% - $5,23 \pm 1,38$ mg GAE/g e 5% - $6,01 \pm 1,99$ mg GAE/g). Os bolos então foram submetidos à análise sensorial (Parecer 6.250.910) com 100 provadores não treinados, onde os parâmetros de aparência global, cor, aroma, textura e sabor, com escala hedônica de 1 a 9, em que 1 significa “desgostei extremamente” e 9, “gostei extremamente”. Avaliou-se a intenção de compra. O bolo com 2,5% OPN demonstrou melhor aceitabilidade.

¹ – Graduanda de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro – UERJ, RJ, Brasil, leticiapimentel@outlook.com.br

² – Graduanda de Nutrição, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro – UNIRIO, RJ, Brasil, tekaah@gmail.com

³ – Graduando de Nutrição, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro – UNIRIO, RJ, Brasil, abraao.matheus@hotmail.com

⁴ – Técnico em Química, Universidade do Estado do Rio de Janeiro – UERJ, RJ, Brasil, yanfsan@gmail.com

⁵ – Mestre e Doutoranda em Alimentos e Nutrição, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro – UNIRIO, RJ, Brasil, ingridmaia@edu.unirio.br

⁶ – PhD Food and Nutritional Science. Universidade do Estado do Rio de Janeiro – UERJ, RJ, Brasil, carolberes@gmail.com