

SILVA; MAURIANE MACIEL DA ¹, PEREIRA; LUÍS FERNANDO ARAÚJO², RAMPIM; GABRIELA ALVES FERREIRA ³, SILVA; TELMA MELO DA ⁴, SILVA; CARLA FREGONA DA ⁵, ABREU; DALYLA DA SILVA DE ⁶, SILVA; JAILSON MATOS DA ⁷, GUEDES; SHEILA VELOSO MARINHO⁸, CASTRO; GIOVANA NOGUEIRA DE ⁹, ALVES; DENUSIA MARIA DE MORAES ALVES¹⁰

RESUMO

Nos últimos anos, a indústria de alimentos direcionou o seu foco em desenvolver novos produtos com propriedades que não apenas fornecem os nutrientes necessários para a alimentação humana, mas também ajudam a prevenir doenças crônicas relacionadas a nutrição como diabetes, obesidade, hipertensão, e complicações cardiovasculares. Além disso, a produção de alimentos funcionais cresce devido a demanda do consumidor por ingredientes naturais e o desejo por uma dieta saudável. Desta forma, uso de matérias-primas naturais não tradicionais tem sido utilizado para aumentar o valor nutricional e biológico de produtos alimentícios. Nesse contexto, se insere as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC). As PANC são plantas com distribuição limitada, restrita a determinadas localidades ou regiões, exercendo grande influência na alimentação e cultura de populações tradicionais e que não estão organizadas na cadeia produtiva propriamente dita, diferentes das hortaliças convencionais. Estas plantas são excelentes fontes de nutrientes, vitaminas e minerais, além de possuírem propriedades antiinflamatória, antioxidante e ação terapêutica. Diante de seus efeitos benéficos à saúde, o uso destas plantas tem se tornado uma alternativa sustentável como ingrediente alimentar para produção de novos produtos. Portanto, o objetivo foi elaborar uma revisão quanto a utilização das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) como matérias primas no desenvolvimento de novos produtos visando mostrar o grande potencial correlacionado com suas propriedades nutritivas na alimentação. O presente estudo tratase de uma revisão de literatura. A pesquisa foi realizada nas bases de dados Scielo, Lilacs, Pubmed e Scienc Direct. Foram utilizados artigos científicos publicados nos últimos 5 anos. Os resultados mostraram que apesar da falta conhecimento dos seus benefícios nutricionais, a cada vez mais relatos do uso dessas plantas alimentícias no desenvolvimento de novos produtos, nas seguintes categorias de alimentos: produtos cárneos, pães, bolos, sopas, cremes, sorvetes, kombucha e farinhas. Dentre as plantas utilizadas podem ser citadas o joão-gomes (*Talinum triangulare*) e a vinagreira (*Hibiscus sabdariffa* L.). Apresentam teores consideráveis de macronutrientes e micronutrientes, além de serem amplamente utilizadas na medicina tradicional. Dessa forma, os estudos demonstraram que as PANC têm se apresentado como fontes alternativas de nutrientes, com baixo custo de produção, podendo serem utilizadas como matérias-primas no desenvolvimento de novos produtos alimentícios

PALAVRAS-CHAVE: NOVOS PRODUTOS, PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS, ALIMENTOS, NUTRIÇÃO

¹ Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão -IESMA/UNISULMA, mauriane.silva@unisulma.edu.br

² Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão -IESMA/UNISULMA, luis_araujo00@hotmail.com

³ Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão -IESMA/UNISULMA, gabriela.rampim@unisulma.edu.br

⁴ Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão -IESMA/UNISULMA, telmamelos22@gmail.com

⁵ Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão -IESMA/UNISULMA, carlafregona@hotmail.com

⁶ Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão -IESMA/UNISULMA, dalyla.abreu@hotmail.com

⁷ Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão -IESMA/UNISULMA, jailsonsilva.mattos@gmail.com

⁸ Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão -IESMA/UNISULMA, sheilanguedes@hotmail.com

⁹ Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão -IESMA/UNISULMA, giovananogueira1998@gmail.com

¹⁰ Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão -IESMA/UNISULMA, denusiaalves@hotmail.com