

REIS; Wellerson da Silva<sup>1</sup>, SHIRAI; Marianne Ayumi<sup>2</sup>, CALLIARI; Caroline Maria<sup>3</sup>

## RESUMO

Plantas alimentícias não convencionais (PANC) são uma vertente em crescimento do ramo alimentício que se utiliza de vegetais com fácil acessibilidade e riqueza nutricional, os quais por insciência podem acabar sendo referidos como matos ou ervas daninhas. Dentre estes vegetais, a *Pereskia aculeata* Mill., também chamada de ora-pro-nóbis, se destaca pelo conteúdo em proteínas e minerais, além de mucilagem e compostos com atividade antioxidante que propiciam benesses ao sistema digestório. Este trabalho tem como objetivo apresentar experimentos quali e quantitativos envolvendo a elaboração de produtos de ora-pro-nóbis, ressaltando sua funcionalidade, com ênfase aos compostos fenólicos e capacidade antioxidante. Qualitativamente foi possível obter pectina de folhas frescas a partir de extração aquosa a 100°C e precipitação subsequente com 2 volumes etanol absoluto frio e fermentação de suco de folhas frescas de *P. aculeata* por *Saccharomyces cerevisiae* liofilizada - constatada pela turbidez no caldo. De maneira quantitativa, foram preparados dois extratos aquosos e duas formulações de kombucha - uma bebida não alcoólica obtida da fermentação de chá por um consórcio de bactérias e leveduras (SCOBY – Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast) - diferenciados pelas características das folhas (frescas e secas). Posteriormente foram analisados os compostos fenólicos totais pela metodologia de Folin Ciocalteau e atividade antioxidante pelo método DPPH (2,2-difenil-1-picril-hidrazil) nas quatro bebidas: chá de folhas frescas; kombucha de folhas frescas; chá de folhas secas; kombucha de folhas secas. Para o chá de folhas frescas obteve-se  $0,06 \pm 0,00$  mgGAE.mL<sup>-1</sup> de fenóis totais e  $5740,27 \pm 113,72$  mMTEAC.mL<sup>-1</sup> de atividade antioxidante, já a kombucha obtida deste chá apresentou aumento de 4 vezes nos compostos fenólicos e diminuição pela metade na análise de DPPH. Considerando os produtos de folhas secas, também houve aumento nos compostos fenólicos totais do chá para a kombucha, porém em menor intensidade: de  $0,05 \pm 0,00$  mgGAE.mL<sup>-1</sup> para  $0,08 \pm 0,00$  mgGAE.mL<sup>-1</sup>. Quanto à capacidade antioxidante, nas bebidas de folhas secas, houve aumento menos expressivo em relação ao comportamento já descrito para bebidas de folhas frescas: de  $1342,27 \pm 26,56$  mMTEAC.mL<sup>-1</sup> no extrato aquoso para  $1404,93 \pm 1,15$  mMTEAC.mL<sup>-1</sup> na kombucha. Não houve aumento da capacidade antioxidante proporcional ao de compostos fenólicos totais, devido à produção de ácido acético durante a fermentação. Os trabalhos realizados enaltecem a importância do desenvolvimento de produtos utilizando a ora-pro-nóbis e enriquecem o conhecimento sobre as possibilidades de uso dessa planta, apontando para um vantajoso caminho na utilização de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC). Os autores agradecem à Fundação Araucária pela concessão da bolsa de Iniciação Científica e ao LabMult – Laboratório Multiusuário da Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Campus Londrina, pelo suporte na realização das análises.

**PALAVRAS-CHAVE:** compostos fenólicos, gastronomia funcional, *Pereskia aculeata*

<sup>1</sup> Universidade Tecnológica Federal do Paraná - Campus Londrina, wellerson.reis136@gmail.com

<sup>2</sup> Universidade Tecnológica Federal do Paraná - Campus Londrina, marianneshirai@utfpr.edu.br

<sup>3</sup> Universidade Tecnológica Federal do Paraná - Campus Londrina, calliari@utfpr.edu.br