

POTENCIAL ANTIOIDANTE DA FARINHA DA ORA-PRO-NÓBIS, UMA PLANTA ALIMENTICIA NÃO CONVENCIONAL

II Congresso Brasileiro Online de Nutrição, Saúde e Bem-estar, 2^a edição, de 26/07/2021 a 29/07/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-44-9

SOUSA; João Victor Lima Tavares de¹, MEDEIROS; Larissa Beatriz Batista de², FREIRE; Higor Alves³

RESUMO

As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) são espécies de plantas facilmente encontradas no Brasil, principalmente em canteiros de estradas, hortas e plantações, sendo consideradas, muitas vezes, como ervas daninhas prejudiciais ao desenvolvimento de outros tipos de plantas, frutas e hortaliças comumente consumidas pela população. Elas contém em sua composição um grande potencial nutricional, ricas em diversos nutrientes como os carboidratos, as proteínas, os minerais e as vitaminas, sendo atualmente pouco consumidas pela população, devido, em maior parte, a falta de conhecimento quanto ao seu potencial nutricional e alimentício. As PANC podem desempenhar, futuramente, um papel fundamental na alimentação da população brasileira, sendo as mesmas, facilmente encontradas em nosso território, se forem consumidas em preparações ou enriquecendo outros tipos de alimentos produzidos pelo mercado de alimentos. Umas dessas Plantas Alimentícias Não Convencionais é conhecida por Ora-Pro-Nóbis (*Pereskia aculeata* Miller) que, quando traduzido do latim para o português significa “Rogai Por Nós”, costuma comumente a ser encontrada no Sudeste e Nordeste do Brasil, rica em proteínas e micronutrientes, pode conter em quantidades significativas compostos antioxidantes. Partindo deste ponto, este estudo teve como objetivo analisar a Farinha da Ora-pro-nóbis, quanto ao seu potencial alimentício e o seu teor de Antioxidante. Os Métodos utilizados para avaliar o teor antioxidante da Farinha de Ora-pro-nóbis foram o FRAP, ABTS+, Compostos Fenólicos Totais e Flavonoides Totais. Com isso, os resultados demonstraram que a Farinha da Ora-pro-nóbis possui, em quantidades significativas, Compostos Fenólicos Totais: $228,44 \pm 0,31$ mg EAG/100 g e Flavonoides Totais: $87,39 \pm 0,42$ mg EC/100g, e os métodos FRAP: $0,36 \pm 0,01$ µmol TE/g e ABTS: $5,43 \pm 0,18$ µmol TE/g. Portanto, tendo em vista a alta demanda dos consumidores por alimentos saudáveis com capacidade nutricional, a farinha da Ora-pro-nóbis possui um grande potencial alimentício com, evidenciada, capacidade antioxidante, a mesma pode servir como suplemento aos alimentos e as preparações, aumentando desta forma, a capacidade antioxidante dos produtos alimentícios comercializados.

PALAVRAS-CHAVE: Antioxidante, Ora-pro-nóbis, Radicais Livres

¹ Universidade Federal de Campina Grande (UFCG), joaovictortavares43@gmail.com

² Universidade Federal de Campina Grande (UFCG), beatrizlarissa718@gmail.com

³ Universidade Federal de Campina Grande (UFCG), higoralves10@gmail.com