

**ANÁLISE QUÍMICA E SENSORIAL DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO
ENRIQUECIDOS COM FARINHA DE FOLHAS DE *ora-pro-NOBIS*
(*Pereskia aculeata*)**

**CATUNDA, KATHERINE AGRA¹; FARIA, SANDRA MACIEL²; OLIVEIRA, LUNA MARES
LOPES³**

¹Acadêmica de nutrição do Centro Universitário São Lucas

²Docente do curso de nutrição do Centro Universitário São Lucas

³ Orientadora, docente do curso de nutrição do Centro Universitário São Lucas

Contato: lunamares@saolucas.edu.br

INTRODUÇÃO: A Ora pro-nobis (OPN) é uma planta alimentícia não convencional (PANC) cujas flores, frutos e folhas frescas ou desidratadas podem ser utilizadas em preparações alimentícias e como hortaliças (*in natura*), exercendo grande influência na alimentação e na cultura de populações tradicionais. **OBJETIVOS:** Analisar a composição bromatológica da farinha de folhas desidratadas de OPN para desenvolver pães adicionados com esta farinha e realizar análise sensorial no Hospital Santa Marcelina (HSM). **MATERIAIS E MÉTODOS:** Selecionaram-se as folhas frescas com aspectos normais, de modo aleatório, do ápice à base, às 10:00 horas no horto da Casa de Saúde Santa Marcelina, localizado em Porto Velho - Rondônia. As folhas foram higienizadas, secas em estufa, trituradas e peneiradas até a obtenção da farinha. Esta foi pesada em balança de precisão e acondicionada em saco plástico de polietileno estéril. Uma alíquota da farinha foi enviada para o SENAI Laboratório físico-químico de alimentos, Dourados-MS) para análise química da composição nutricional e da umidade. Produziram-se os pães, e análise sensorial por meio do teste afetivo com a escala hedônica estruturada de nove pontos, bem como avaliação da intenção de compra. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** Em 100g de farinha de folhas de OPN encontrou-se 25,81g de proteína, 2,99mg de boro; 1,45mg de cobre; 0,012mg de Manganês; 8,6mg de zinco; 0,032 mg de ferro; 0,015 mg de fósforo; 4,31 µg de potássio; 2,33mg de cálcio; 1,14mg de magnésio, 40,4 de g fibra alimentar, 15, 88 % de fibra bruta. O teor protéico de farinha de OPN em 100g de matéria seca originada da cidade de Guiricema (MG) e Viçosa (MG) foi 17,4g e 25,4g respectivamente. Dayrell e Vieira (1977) constataram os teores de 25,14g em Sete Lagoas (MG) e de 27,4g em Belo Horizonte (MG). Em uma porção de 50g de pão adicionado de farinha de OPN foi encontrado 161 kcal, 24g de carboidrato, 3,5g de proteína, 5,7g de gorduras totais, 1g de gordura saturada, 1,8g de fibra alimentar, 131mg de sódio, 0,84mg de boro. Foi realizado teste afetivo do pão com farinha de OPN com 150 avaliadores dentre pacientes e acompanhantes internados ou ambulatorial e funcionários voluntários do HSM. Do total de avaliadores 69 eram homens, 77 mulheres e 4 não informaram, com idade mínima de 15 anos e máxima de 73 anos. Conforme o resultado da escala hedônica, 74,33% gostou, 11,33% foi

indiferente e 14% desgostou. Este resultado não atingiu o índice de aceitabilidade estabelecido pelo FNDE (2017) que considera ideal a aceitação de 85 a 90% dos avaliadores do produto. Na intenção de compra 63,3% comprariam, 22% tem dúvidas se comprariam, 14,6% não compraria, estes resultados são compatíveis com o teste afetivo e resulta do hábito alimentar arraigado em padrões tradicionais. Os avaliadores relataram que faltou sal e/ou açúcar nos pães testados. Recomenda-se aplicar a secagem em diferentes temperaturas para reavaliar novas amostras, tendo em vista que os 60°C aplicados resultou em umidade de 22,56%, acima do limite estabelecido pela RDC 263/2005 que considera máxima 15,0 % (g/100 g) para farinhas. Recomenda-se nova elaboração de pães com alterações na formulação. Diante do elevado valor nutricional, considera-se positiva a influência gerada por este estudo na culinária do HSM, e na geração de renda ao hospital por meio da comercialização dos produtos adicionados de OPN, como bolos, tortas, *cookies* testados. **CONCLUSÃO:** O teste afetivo bem como a intenção de compras do pão conforme foi produzido, não atingiu os percentuais desejados. A análise bromatológica encontrou teor proteico dos mais elevados ao se comparar com outros estudos. Possibilitou a rotulagem e fichas técnicas do pão e demais produtos elaborados com a farinha de OPN no HSM, e a promoção do uso sustentável da biodiversidade para alimentação saudável.

Palavras chaves: Pão, análise química, hortaliças folhosas, culinária.

Agradecimentos

Ao Viveiro de Plantas Medicinais e Laboratório de Plantas fitoterápicas do Hospital Santa Marcelina. Ao PAP – Programa de Apoio a Pesquisa do Centro Universitário São Lucas (UniSL)