

ANÁLISE QUÍMICA DE FOLHAS DE *ora-pro-NOBIS* (*Pereskia aculeata*)

CATUNDA, KATHERINE AGRA¹ ; FARIA, SANDRA MACIEL^{1,2} ; OLIVEIRA, LUNA MARES LOPES^{1,2,3}

Centro Universitário São Lucas

INTRODUÇÃO: A Ora pro-nobis (OPN) é uma planta alimentícia não convencional (PANC), perene, com características de trepadeira, com folhas suculentas lanceoladas. Suas flores, frutos e folhas frescas ou desidratadas podem ser utilizadas em preparações alimentícias exercendo grande influência na alimentação e na cultura de populações tradicionais (BRASIL, 2010). O Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento do Brasil (BRASIL, 2017) tem promovido o resgate do cultivo e utilização das hortaliças, incluindo as PANC de elevado valor nutricional, porém pouco conhecidas e raramente encontradas no mercado, restritas a algumas localidades ou regiões (BRASIL, 2010; KINUPP, 2014). **OBJETIVOS:** Diante desta perspectiva determinou-se a quantidade de proteínas de folhas frescas de Ora-Pro-nobis, cultivada no Viveiro de plantas medicinais do Hospital Santa Marcelina (HSM), a fim de explorar o potencial desta planta para fins alimentícios na região norte. **MATERIAIS E MÉTODOS:** Selecionaram-se folhas frescas com aspectos normais, de modo aleatório, do ápice a para base, as 10:00 horas. Em seguida as folhas frescas foram pesadas em balança de precisão, colocadas em saco plástico de polietileno estéril. Para atender o protocolo de envio, a amostra foi identificada com nome da planta, temperatura da coleta (ambiente), data, horário da coleta e peso. Essa amostra foi enviada para o SENAI Laboratório físico-químico de alimentos, Dourados-MS. Adotou-se a metodologia e Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz: Métodos físico-químicos para análise de alimentos. IV edição. Brasília 2005, para determinação da proteína das folhas frescas. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** Na análise química das folhas frescas de ora pro-nobis, foi encontrado 4,87% de proteína em 100 gramas. Em hortaliças convencionais, Ornellas (2006) relata que o valor nutricional varia de acordo com a parte da planta, mas no geral apresenta-se de 1 a 3% de proteínas. Na Tabela Brasileira de composição de alimentos encontra-se a média de 1,87 gramas de proteínas em hortaliças (BRASIL, 2011), dados semelhantes ao de Abreu e Spinelli (2014), que apresenta a média de 1,93g de proteína em hortaliças. Quanto ao valor proteico de PANC, estudos recentes encontraram a média de proteína em 3,4g para 100 gramas (KINUPP, 2014). O Ministério da Saúde (BRASIL, 2002) publicou valores proteicos de folhas de plantas alimentícias típicas da região norte, com destaque para as principais: alfavaca (3,30g), azedinha (2,10g), beralha (1,60g), caruru (0,60g) coentro (3,30g), jambu (1,90g) e vinagreira (3,30g). É possível observar que os valores proteicos das hortaliças regionais são inferiores ao valor da OPN cultivada no Viveiro de plantas medicinais do HSM. Este resultado infere para a possibilidade de inclusão da planta em uma dieta nutritiva e saudável. Os referidos estudos apoiam o primeiro estudo

científico sobre o valor nutritivo das folhas da OPN, realizado por Almeida Filho & Cambraia (1974), no qual os autores destacaram o alto teor proteico, alta fração proteica digestível, presença de aminoácidos essenciais e proporcionalidade adequada entre eles. Ao se avaliar o resultado da composição proteica das folhas frescas de OPN do Viveiro de plantas medicinais do HSM, verifica-se que o valor é expressivamente superior, ao ser comparado com os resultados de Martinevsk (2013), o qual encontrou 2,65g em 100 gramas de folhas frescas de OPN no Rio Grande do Sul e o de Trennepohl (2016) que encontrou 3,4g de proteínas em folhas frescas, no estudo realizado em Curitiba.

CONCLUSÃO: Os resultados deste experimento possibilitam a proposta de inserção de folhas frescas de OPN para elaboração de alimentos fortificados com a folha, em preparações culinárias tradicionais ou inovadoras, para atender populações que necessitam de um maior aporte proteico.

Palavras chaves: proteínas de plantas comestíveis, vegetais, hortaliças folhosas, alimentos fortificados.

Agradecimentos Ao Viveiro de Plantas Medicinais e Laboratório de Plantas fitoterápicas do Hospital Santa Marcelina.

Ao PAP – Programa de Apoio à Pesquisa do Centro Universitário São Lucas (UniSL)