

## ANÁLISE DAS PROPRIEDADES ANTIOXIDANTES E SENSORIAIS DA POLPA DE SUCO DA PANC ORA-PRO-NÓBIS (*Pereskia Aculeata*) COMO ALTERNATIVA DE RENDA PARA AGRICULTORES FAMILIARES

Beatriz Barbosa de Souza de Jesus<sup>1</sup>; Vania Jesus dos Santos de Oliveira<sup>2</sup>; Marly de Jesus<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Mestranda em Desenvolvimento Regional e Meio Ambiente (UNIMAM (UNIMAM), beatrizbarbosanutri@gmail.com, <sup>2</sup>Doutora em Ciências Agrárias (UFRB), UNIMAM, vania79br@yahoo.com.br; <sup>3</sup>Mestra em Ciências Agrárias (UFBA), UNIMAM, marly\_dej@hotmail.com.

São denominadas PANCs a variedade de espécie vegetal que nasce de forma espontânea e que são erroneamente conhecidas como “ervas daninhas”. Logo, suas propriedades nutricionais e seus potenciais econômicos, gastronômicos e sustentáveis são ainda pouco conhecidos. A ora-pro-nóbis está entre as PANCs amplamente distribuída no território nacional, destacando-se como uma excelente fonte de sais minerais a exemplo do cálcio, ferro, zinco e magnésio, além de fibras e vitaminas como A, C e ácido fólico, apresentando também compostos bioativos como os antioxidantes. Neste contexto tem-se como questão norteadora para esse trabalho: A análise sensorial e antioxidante da polpa da PANC ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*) são viáveis para a produção da polpa de suco como uma alternativa de subproduto para ser comercializada por agricultores familiares? O presente estudo tem como objetivo avaliar as propriedades antioxidantes e sensoriais da polpa da PANC ora-pro-nóbis (*Pereskia Aculeata*), na perspectiva de viabilizar a produção da polpa para suco, como uma alternativa de subproduto para ser comercializada por agricultores familiares de municípios do Recôncavo da Bahia. Trilhando como objetivos específicos: Identificar os benefícios nutricionais da polpa do suco de ora-pro-nóbis; Conhecer a aceitabilidade sensorial do suco a base da polpa de ora-pro-nóbis pela população; verificar o interesse dos agricultores em produzir a polpa para suco da PANC ora-pro-nóbis (*Pereskia Aculeata*); Elaborar um manual instrutivo das etapas para a fabricação da polpa de ora-pro-nóbis. O preparo da polpa será desenvolvido no laboratório de nutrição e dietética do Centro Universitário Maria Milza (UNIMAM). Posteriormente será realizada a análise do potencial antioxidante no laboratório multidisciplinar e análise microbiológica, ambas as análises seguirão os métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz (2008). O preparo da polpa seguirá as normas da Instrução Normativa MAPA N° 49 de 26/09/2018. Após o preparo será produzida a tabela de informação nutricional da polpa de ora-pro-nóbis, devendo ser utilizada para o cálculo de proporção dos nutrientes a Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos (2011). Depois será realizado um teste de aceitabilidade sensorial do suco a partir da polpa produzida conforme Moraes (1985). Por fim, será desenvolvido o protocolo de produção da polpa para suco da ora-pro-nóbis para que desta forma a agricultura familiar consiga produzir a polpa de suco. Tem-se como resultados esperados a disponibilização de uma polpa de ora-pro-nóbis de qualidade ao mercado consumidor. Buscando aceitação sensorial dos comensais de modo a contribuir com a melhora da oferta de nutrientes na alimentação diária da população, contribuindo também como auxiliadora da recuperação do estado nutricional, além de favorecer o aumento da diversidade vegetal consumida evitando a monotonia de nutrientes e sabores nas refeições.

**Palavras-chave:** Plantas Alimentícias não Convencionais. Valor Nutricional. Nutrição.