

ANÁLISE DAS PROPRIEDADES QUÍMICAS E FUNCIONAIS DA PLANTA DA ESPÉCIE *Talinum paniculatum*

Beatriz Barbosa de Souza de Jesus¹; ²Vania Jesus dos Santos de Oliveira.

¹Graduanda em Nutrição, FAMAM, beatrizbarbosanutri@gmail.com;² Doutora em Ciências Agrárias (UFRB), Docente da FAMAM, vania79br@yahoo.com.br

As plantas alimentícias não convencionais (PANCs) fazem parte da alimentação humana desde a idade da pedra, mas caíram no ostracismo, passando a serem erroneamente conhecidas como plantas daninhas pela população. O objetivo deste estudo foi analisar as propriedades químicas e funcionais da planta da espécie *Talinum paniculatum*. O presente trabalho trata-se de um estudo experimental exploratório com abordagem quantitativa. As amostras da *Talinum paniculatum* foram retiradas de plantas oriundas de residência da Cidade de Cruz das Almas-BA, posteriormente foram levadas ao laboratório Multidisciplinar da Faculdade Maria Milza, onde passaram por assepsia em solução de hipoclorito de sódio e água na concentração 1:1 por 15 minutos, seguida de lavagem em água corrente. Para a realização das análises necessitou-se do preparo de amostras aquosas da planta, realizando duas infusões diferenciadas de acordo ao processo de preparo, em ambas as infusões utilizou-se 100ml de água destilada e 50 gramas dos diferentes segmentos da planta (folha, caule e flor) infundidos separadamente. O preparo da infusão A foi realizado com a fervura da água seguida da adição dos segmentos da planta. A infusão B iniciou-se com a junção da água e segmentos da planta submetidos à fervura por 20 minutos. Na sequência, as infusões foram colocadas em repouso tampadas por 30 minutos, sendo posteriormente peneiradas tendo todo resíduo descartado. Foram analisadas a presença dos fitoquímicos taninos, flavonoides, triterpenoides e saponinas. Baseando os resultados em reações qualitativas de mudança de coloração e formação de precipitados. Realizou-se também análise de pH das folhas da planta a partir de 100 ml das infusões A e B submetidas a análises em pHmetro. Os resultados da análise de pH pautaram-se em avaliações quantitativas, sendo submetidos à análises de variância ao nível de 5% de significância, com o auxílio do “software SISVAR” versão 5,6. Os experimentos foram montados em delineamento inteiramente casualizado. Os resultados encontrados para pH foram 5,0 e 7,80 evidenciando uma variação significativa. Diante disso, a *Talinum paniculatum* pode ser classificada como um produto de baixa acidez. Quanto aos fitoquímicos, identificou-se: flavonoides nas folhas e caule das infusões A e B; Taninos nas folhas da infusão A e nas folhas, caule e flores da infusão B; Triterpenoides nas folhas, caules e flores das infusões A e B e saponinas nas folhas e flores nas infusões A e B. Conclui-se que os valores encontrados para pH demonstram o favorecimento de bactérias, bolores e leveduras. Além disso, os diferentes métodos de infusão e os seguimentos da planta influenciam na extração dos metabólicos analisados na planta. A utilização deste vegetal na alimentação humana pautado no conhecimento popular podem variar o seu potencial metabólico. A realização de estudos sobre a presença de fitoquímicos na *Talinum paniculatum* tornam-se fundamentais para esclarecer o seu potencial na alimentação garantindo um consumo seguro.

Palavras-chave: Plantas alimentícias. Nutrição. Alimentação alternativa. Composição química.