

AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE EXTRATOS E PRODUTOS DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS (PANC): MORINGA, PALMA FORRAGEIRA E URTIGA

Evandro Gomes Rodrigues¹; Amanda Mirele da Paz Silva²; Fernanda Fernandes Pinheiro da Costa³; Marcos Gabriel Marinho de Souza⁴; Cícero Antônio de Sousa Araújo⁵ e Elizângela Maria de Souza⁶

1- Bolsista - Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano - Campus Petrolina Zona Rural - E-mail para contato: tecevandrorodrigues6@gmail.com; 2- Colaborador - Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano - Campus Petrolina Zona Rural - E-mail para contato: amandamirele@outlook.com; 3- Colaborador - Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano - Campus Petrolina Zona Rural - E-mail para contato: fernanda.fernandes@ifsertao-pe.edu.br; 4- Colaborador - Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano - Campus Petrolina Zona Rural - E-mail para contato: gabrielmarinhoo@gmail.com; 5-Orientadora - Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano - Campus Petrolina Zona Rural - E-mail para contato: cicero.araujo@ifsertao-pe.edu.br; 6- E-mail para contato: elizangela.maria@ifsertao-pe.edu.br

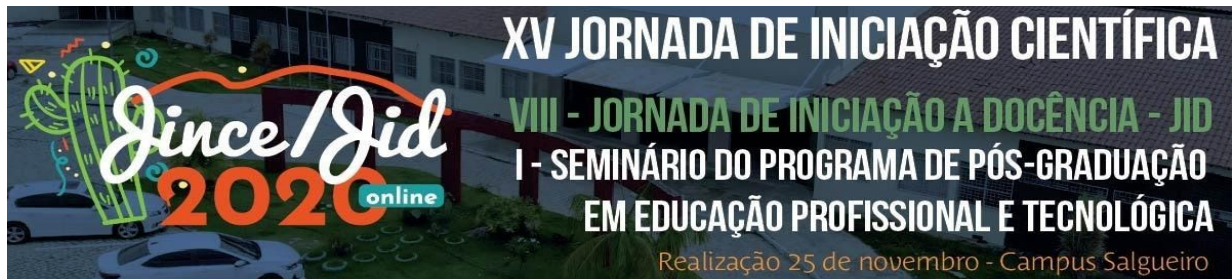
RESUMO

Introdução: As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) são espécies nativas, exóticas, espontâneas silvestres ou cultivadas, que possuem uma ou mais partes com potencial alimentício, mas que estão em desuso por boa parte da população ou ainda que, regionalmente, possuem um uso limitado. No semiárido Nordeste há uma diversidade de PANC com alto valor nutricional, como a moringa, palmas, urtiga, mandacaru, coroa de frade, entre outras, porém, ainda são desconhecidas e subutilizadas. **Objetivo:** Avaliar o potencial nutricional de plantas alimentícias não convencionais (PANC) de ocorrência no Semiárido nordestino, como moringa, palma forrageira e urtiga, a fim de verificar a possibilidade para utilização em fins alimentícios. **Materiais e Métodos:** As plantas coletadas (palma e moringa) foram desidratadas em estufa a 60°C em 48h e depois trituradas em moinho tipo Willey para obtenção de farinhas. As análises físico-químicas (cinzas, ácido titulável, umidade, pH e acidez) das farinhas e in natura foram realizadas no Laboratório de Solos e Laboratório de Agroindústria do Campus Petrolina Zona Rural. **Resultados:** A análise físico-química in natura e da farinha de moringa apresentou, respectivamente, os seguintes valores: pH 5,53 ($\pm 0,02$) e 5,31 ($\pm 0,01$); umidade 53,6% ($\pm 0,26$) e 85%; acidez 0,88% e 1,42%; proteína bruta 2,8 ($\pm 0,4$) g.kg⁻¹ e 3,1 g.kg⁻¹ ($\pm 0,3$); cinzas 4,41% ($\pm 0,16$) e 14,88% ($\pm 0,22$). Quanto a farinha da palma, a proteína bruta foi 2,86 g.kg⁻¹ e a acidez 1,05%. Quanto ao óleo essencial, a palma não produziu e o da moringa foi insuficiente. **Considerações Finais:** Todas as análises realizadas físico-químicas da moringa e da palma, mostraram que há potencial para o consumo tanto in natura como de produtos a base da farinha, porém, é importante fazer outras análises, como fibra bruta, minerais, lipídios e vitamina C. Não foi realizada a análise de urtiga, por não ser encontrada no campus.

Palavras-chave: alimento, análises físico-químicas, farinha, semiárido, vegetais.

AGRADECIMENTOS:

Modalidade: PIBIC/IF Sertão - PE



Campus: Petrolina Zona Rural