



8º SIMPÓSIO DE SEGURANÇA ALIMENTAR
SISTEMAS ALIMENTARES E ALIMENTOS SEGUROS



TEOR DE COMPOSTOS FUNCIONAIS EM MASSA ALIMENTÍCIA SEM GLÚTEN ADICIONADA DE ORA-PRO-NÓBIS (PERESKIA ACULEATA MILLER)

8º Simpósio de Segurança Alimentar - Sistemas Alimentares e Alimentos Seguros, 8ª edição, de 03/10/2023 a 05/10/2023
ISBN dos Anais: 978-65-5465-068-7

PAGANI; Tamires ¹, MORES; Fabiane ², COPATTI; Fernanda ³, ZANFONATO; Bruna Passaia ⁴, DINON; Andreia Zilio ⁵

RESUMO

A *Pereskia aculeata* Miller (*Cactaceae*), popularmente conhecida como Ora-Pro-Nóbis (OPN), é classificada como Planta Alimentícia Não Convencional (PANC) com elevados teores de proteínas, vitaminas e minerais que podem auxiliar no desenvolvimento de alimentos funcionais. Dessa forma, o presente trabalho teve como objetivo avaliar o teor de compostos funcionais na massa alimentícia fresca isenta de glúten adicionada de diferentes concentrações de farinha de OPN. As massas alimentícias frescas foram elaboradas com concentrações de 0% (FC), 5% (F5), 15% (F15) e 25% (F25) de farinha de OPN. As massas alimentícias foram avaliadas para determinar o teor de clorofilas, carotenoides, compostos fenólicos e atividade antioxidante. A formulação F25 obteve valores maiores que as formulações F5 e F15 para o teor de betacaroteno: 205,09 $\mu\text{g g}^{-1}$, licopeno: 137,61 $\mu\text{g g}^{-1}$ e clorofila total: 23,34 $\mu\text{g g}^{-1}$ e também superiores à formulação padrão com 1,28 $\mu\text{g g}^{-1}$ de betacaroteno, 0,82 \pm 0,11 $\mu\text{g g}^{-1}$ de licopeno e 0,47 \pm 0,05 $\mu\text{g g}^{-1}$ de clorofila total. A formulação F25 também possui maior teor de compostos fenólicos totais (1,54 mg EAG g^{-1}) e maior capacidade antioxidante pelos métodos ABTS (5,67 μmol de Trolox equivalente g^{-1} extrato) e DPPH (IC 50 = 75,98 $\mu\text{mol mL}^{-1}$ de extrato) em relação as formulações F5, F15 e a formulação padrão que obteve 0,39 mg EAG g^{-1} de compostos fenólicos totais; 0,75 \pm 0,06 μmol de Trolox equivalente g^{-1} extrato e, IC 50 não detectado pelo método ABTS. Observou-se que a adição de até 25% de farinha de OPN foi viável para o desenvolvimento de massa alimentícia sem glúten com aumento de compostos funcionais em relação à formulação padrão. Esses resultados podem auxiliar no desenvolvimento de novos produtos sem glúten e incentivar o consumo de PANCs com propriedades funcionais.

PALAVRAS-CHAVE: PANC, Betacaroteno, Licopeno, Fenólicos Totais

¹ Universidade do Estado de Santa Catarina - Udesc, tami_pagani@hotmail.com

² Universidade do Estado de Santa Catarina - Udesc, fabianemores@hotmail.com

³ Universidade do Estado de Santa Catarina - Udesc, fernandakruger19@hotmail.com

⁴ Universidade do Estado de Santa Catarina - Udesc, brunazanfonato159@gmail.com

⁵ Universidade do Estado de Santa Catarina - Udesc, andreia.dinon@udesc.br