

## COMPOSIÇÃO PROXIMAL EM FOLHAS DE *Pereskia aculeata* DESIDRATADAS

CHAIANE GOULART SOARES<sup>1</sup>; ANDRESSA DE ASSIS LOURENÇO<sup>2</sup>; BRUNA DOS ANJOS PEDERZOLI<sup>3</sup>; DÉBORA OLIVEIRA DA SILVA<sup>4</sup>; FABIANA TORMA BOTELHO<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Acadêmica no Curso de Nutrição. Faculdade de Nutrição/UFPEL – [chaianegsoares@gmail.com](mailto:chaianegsoares@gmail.com)

<sup>2</sup>Acadêmica no Curso de Nutrição. Faculdade de Nutrição/UFPEL – [andreessalourenco@gmail.com](mailto:andreessalourenco@gmail.com)

<sup>3</sup>Acadêmica no Curso de Nutrição. Faculdade de Nutrição/UFPEL – [buapederezoli@hotmail.com](mailto:buapederezoli@hotmail.com)

<sup>4</sup>Pós-graduação em Ciência e Tecnologia Agroindustrial. Faculdade de Agronomia/UFPEL - [deca116@hotmail.com](mailto:deca116@hotmail.com)

<sup>5</sup>Docente da Faculdade de Nutrição/UFPEL – [fabibotelho@hotmail.com](mailto:fabibotelho@hotmail.com)

### 1. INTRODUÇÃO

A *Pereskia aculeata*, popularmente conhecida como “Ora-pro-nóbis” é uma planta rústica de origem tropical e pertence à família *Cactacea*, sendo uma das únicas com folhas desenvolvidas e é utilizada como alimento e medicinal. É originária das Américas, sendo nativa desde a Flórida até o Brasil (BRASIL, 2010).

A *Pereskia aculeata* é conhecida por apresentar altos teores de proteínas e fibras, apresentando de 17,40% a 20,10% de proteína em matéria seca (GIRÃO, 2003; MARTINEVSKI et al., 2013) e 39,27% de fibras (MARTINEVSKI et al., 2013). Além disso, SILVA; PINTO (2006) e TAKEITI et al. (2009) encontraram nas folhas de *P. aculeata* teores de ferro de 14,18 e 28,12mg 100g<sup>-1</sup> de matéria seca, respectivamente. Outro benefício encontrado na *P. aculeata* é a sua capacidade antioxidante (SIMON, 2011).

Atualmente vivencia-se o chamado período de transição nutricional, com um aumento na ingestão de alimentos gordurosos, refinados e ricos em açúcares e um baixo consumo de frutas, fibras e hortaliças, principalmente as não-convencionais (ROCHA et al., 2008). A Lei nº 11.346 dispõe que: “Segurança Alimentar e Nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, econômica e socialmente sustentáveis” (BRASIL, 2006). Supõe-se que o cultivo em larga escala da *P. aculeata* poderia representar uma mudança nos recursos alimentícios da humanidade, devido ao seu fácil cultivo, produtividade, excelente valor nutricional e baixo custo.

A *P. aculeata* possui um grande potencial de cultivo e comercialização em propriedades da agricultura familiar. Seu processamento industrial, por meio de métodos de secagem, é uma importante ferramenta para aumentar sua vida de prateleira. Sendo assim, a planta poderia integrar planos de governo para recuperação de áreas degradadas e no combate à fome, por estar presente em praticamente todo o território nacional (SOUZA, 2009). Enquanto a *P. aculeata* não desperta interesse no plano governamental, o cultivo doméstico e a comercialização podem representar o primeiro passo para a abertura de uma nova alternativa para famílias de baixas condições socioeconômicas.

Diante disso, esse estudo objetivou avaliar a composição proximal em folhas de *P. aculeata*, submetidas ao método de secagem convencional.

## 2. METODOLOGIA

### Obtenção e Processamento da planta *Pereskia aculeata*:

A Empresa Brasileira de Pesquisas Agropecuárias (EMBRAPA) disponibilizou um acesso da planta *Pereskia aculeata* Miller, variedade com ápice avermelhado para a realização do trabalho. Após a coleta, a planta foi limpa, macerada e submetida ao método de secagem convencional, que se utiliza uma estufa com circulação de ar forçada a 40 °C por 72 horas.

### Determinação da composição nutricional:

Após o procedimento de secagem, foram realizadas análises da composição proximal da planta, sendo que o teor de umidade foi determinado em estufa com circulação forçada de ar a 105 °C, enquanto cinzas foram determinadas pelo aquecimento da planta em temperatura próxima a 550-570 °C, de acordo com as metodologias descritas pelo Instituto Adolfo Lutz (IAL, 2008). O conteúdo de proteína bruta foi analisado pelo método de micro-Kjeldahl que visa à determinação do nitrogênio orgânico total e inclui as etapas de digestão, destilação e titulação, utilizando o valor de 6,25 na conversão do teor de nitrogênio em proteína. O conteúdo de lipídeos foi determinado pela extração com solventes e as fibras foram determinadas pelo método gravimétrico, com digestão ácida e básica, de acordo com AOAC (1995). Todas as análises citadas foram realizadas em triplicata.

### Análise estatística:

Os dados da análise proximal da planta foram digitados em uma tabela do programa *Excel®* e realizou-se a análise de média e desvio padrão.

## 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados da composição proximal da hortaliça *P. aculeata* estão apresentados na Tabela 1.

Tabela 1: Composição centesimal de folhas desidratadas de *Pereskia aculeata* por 100 g de massa seca.

Componente	Média (g 100 g <sup>-1</sup> )	Desvio Padrão
Umidade	18,55	3,15
Gordura	2,00	0,31
Proteína	15,78	1,30
Cinzas	18,98	0,04
Fibras	9,49	0,63
Carboidratos	35,19	2,06

De acordo com a Tabela 1, pode-se perceber que a planta apresenta valores significantes de proteínas e fibras. Segundo MAHAN (2002), a recomendação proteica diária de um indivíduo adulto saudável é em torno de 0,8g/Kg de peso corpóreo. Considerando que 100g de folhas de *P. aculeata* possui aproximadamente 15g de proteína bruta, parte do requerimento poderia ser suprido com a inserção de folhas dessa planta na dieta diária. MARTINEVSKI et al. (2013) e TAKEITI et al. (2009) encontraram valores superiores aos achados neste trabalho, 20,10% e 28,49%, respectivamente, em 100g da planta seca.

A recomendação diária de fibras para um adulto é em torno de 2g/Kg de peso corpóreo (MAHAN, 2002). SOUZA et al. (2009) encontrou resultados maiores que este estudo, 9,1 a 9,6g em 100g de massa seca. Sendo assim, a recomendação diária de fibras pode ser alcançada com o consumo da planta *P. aculeata*.

#### 4. CONCLUSÕES

A partir das análises realizadas, constatou-se que as folhas da planta *P. aculeata* desidratada são uma excelente fonte alternativa de proteínas e fibras, podendo ser acrescentada na alimentação, enriquecendo preparações. Além disso, poderá corroborar para o combate à fome, por ser abundante em nosso território e interessante nutricionalmente. Mais estudos deverão ser realizados para a identificação de outros componentes da planta, assim o consumo desta espécie poderá ser incentivado com maior segurança e embasamento científico.

#### 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AOAC. Association of Official Analytical Chemists. **Official Methods of Analysis**. 16<sup>a</sup> ed. Washington. 1995.

BRASIL. Lei 11.346 de 15 de setembro de 2006. Lei de Segurança Alimentar e Nutricional. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília, 2006.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Manual de Hortaliças não-convencionais**. 1<sup>a</sup> ed. Brasília, 2010. 92 p.

GIRÃO, L.V.C.; SILVA FILHO, J.C. da; PINTO, E.B.P.; BERTOLUCCI, S.K.V. Avaliação da composição bromatológica de ora-pro-nóbis. **Horticultura Brasileira**, Brasília, v.21, n.2, 2003.

IAL, Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. 1020p

MAHAN, L. K. (ed). Krause: Alimentos, Nutrição & Dietoterapia, 10 ed; São Paulo: Roca, 2002. p 63-67.

MARTINEVSKI, C.S.; OLIVEIRA, R.V.; RIOS, O.A.; FLORES, H.S.; VENZK, G.J. Utilização de Bertalha (*Anredera cordifolia*) e Ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*) na elaboração de pães. **Alimentos e Nutrição**, v.24, n.3, p. 3-4, 2013.

ROCHA, D.R.C.; PEREIRA JÚNIOR, G.A.; VIEIRA, G.; PANTOJA, L.; SANTOS, S.A.; PINTO, D.V.A.N. Macarrão adicionado de ora-pro-nobis (*Pereskia aculeata* Miller) desidratado. **Alimentos e Nutrição**, v.19, n.4, p.459-465, 2008.

SILVA, M.C.; PINTO, N.A.V.D. Teores de nutrientes nas folhas de taioba, ora-pro-nóbis, serralha e mostarda coletadas no município de Diamantina. In: FUNDAÇÃO EDUCACIONAL CIENTÍFICA E TECNOLOGIA DA UFVJA, 2006, Diamantina, MG. Diamantina: editora UFVJA, 2006. 124p.

SIMON, A.; FLORES, S. H.; MORESCO, K. S. Determinação da atividade antioxidante das hortaliças Ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*) e Bertalha (*Anredera cordifolia*). In: XXIII Salão de Iniciação Científica da UFRGS, 2011, Porto Alegre. 2011.

SOUZA, M.R.M.; CORREA, J.A.; GUIMARÃES, G.; PEREIRA, G.R.P. O potencial do Ora-pro-nóbis na diversificação da produção agrícola familiar. **Revista Brasileira De Agroecologia**, v.4 n.2, 2009.

TAKEITI, C.Y.; ANTONIO, G.C.; MOTTA, E.M.; COLLARES F.P.; PARK, K.J. Nutritive evaluation of non-conventional leafy vegetable (*Pereskia aculeata* Miller). **International Journal of Food Sciences and Nutrition**, v.60, n.1, p.148-160, 2009.