Ora-pro-nóbis: das cercas vivas ao pão nosso de cada dia

AUTORES: Lúcia Goulart da Costa (Autor), Maria Marta Amâncio Amorim (Orientador), Cristiane de Almeida Silva (Co-Autor), Miram Matias de Oliveira (Co-Autor), Ludmilla Marques Ciotto (Co-Autor), Simone Portes Almeida (Co-Autor), Marielle Alves Rodrigues (Co-Autor), Regiane A. Prado Custódio (Co-Autor)

PALAVRAS-CHAVE: Ora-pro-nóbis, composição nutricional, análise sensorial.

RESUMO:
Introdução: A ora-pro-nóbis, nome popular da espécie Pereskia aculeata Miller, é uma hortaliça não convencional da família das cactáceas. Sua presença na culinária de algumas localidades de Minas Gerais como Tiradentes e Sabará, onde é realizado um festival, movimenta a economia regional e representa importante expressão cultural das populações locais. Material e Método: fabricou-se uma farinha com as folhas de ora-pro-nóbis desidratada, para elaboração de um pão tipo bisnaguinha, contendo entre seus ingredientes 3,38% desta farinha. Após a elaboração e cocção, verificou-se a adequação nutricional da porção, conforme determinado pela Resolução Diretiva Colegiada 360 de 2003. Resultados e Discussão: A porção de 50,14g (2 unidades) do pão de ora-pro-nóbis elaborado apresentou valor energético de 154,56 Kcal, equivalente a 7,73% do Valor Diário Recomendado (VDR), com base em uma dieta de 2.000 Kcal. Para os macronutrientes a porção apresentou em relação ao VDR: Carboidratos (7,73%), Proteínas (5,33%), Gorduras Totais: (11,3%) e as fibras um percentual de 4,28%. Os minerais analisados: cálcio, ferro, fósforo, magnésio, manganês e zinco e também a vitamina C, apresentaram percentuais acima dos 5% da Ingestão Diária Recomendada (IDR). A análise sensorial foi realizada com um grupo de 42 provadores voluntários, com idade de 19 a 55 anos, utilizando-se a escala hedônica de nove pontos. A aceitabilidade do produto apresentou os escores médios para os atributos avaliados: aroma (8,07), sabor (8,19), aparência/cor (7,60), textura (8,38) e avaliação global (8,06). A intenção de compra mostra que 73,81% dos entrevistados comprariam frequentemente o produto. Conclusão: Os resultados apontam que o produto se constitui um alimento com características nutricionais recomendáveis, sendo viável a sua comercialização com base na aceitabilidade verificada.

Instituição de Ensino: Centro Universitario UNA

ISBN: 978-85-93416-00-2