

RESUMO

DOI: <https://doi.org/10.59033/cm.v8i4.1078>

CARACTERIZAÇÃO DO EXTRATO ORA-PRO-NÓBIS (*Pereskia aculeata* Miller)

Maria Elis Ferreira Almeida

IFBaiano Campus Guanambi
Graduanda em Tecnologia em Agroindústria
E-mail: elisalmeidards2002@gmail.com

Gabriel Lucas dos Santos Souza

IFBaiano Campus Guanambi
Graduando em Tecnologia em Agroindústria
E-mail: gabriellukkas618@gmail.com

Jocilane Pereira de Oliveira

Universidade Estadual Sudoeste da Bahia
Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos
E-mail: jocilaneperreira20@hotmail.com

Lucas Britto Landim

Professor orientador, IFAiano Campus Guanambi
Doutor em Engenharia Industrial
E-mail: lucas.landim@ifbaiano.edu.br

Normane Mirele Chaves da Silva

Professora orientadora, IFAiano Campus Guanambi
Doutora em Engenharia Industrial
E-mail: normanemirele@gmail.com

RESUMO: O Brasil dispõe de uma ampla biodiversidade de plantas nas quais são encontrados diversos nutrientes e minerais. Dentre essas, destacam-se as plantas alimentícias não convencionais (PANC's), que além de possuírem um baixo custo e serem de fácil acesso, apresentam um alto valor nutricional. A espécie *Pereskia aculeata* Miller, popularmente conhecida no Brasil como ora-pro-nóbis (OPN), é considerada uma PANC's, a qual pertence à família *Cactaceae*, apresenta-se como uma planta de aspecto arbustivo, trepadeira, com caules lenhosos, flores brancas e folhas verdeiras. Esses vegetais apresentam benefícios de proteção à saúde, com efeitos antioxidantes, anti-inflamatórios e antimicrobianos, que podem ser parcialmente atribuídos às atividades biológicas de seus constituintes fitoquímicos, como



compostos fenólicos, vitaminas, carotenóides, flavonóides e minerais. Diante do exposto, o objetivo dessa pesquisa foi produzir e caracterizar o extrato das folhas de ora-pro-nóbis. Os extratos foram obtidos utilizando-se as folhas secas trituradas, através da extração em água (solvente). Foram caracterizados quanto a análise de rendimento (%), pH, sólidos solúveis (°Brix) e capacidade antioxidante total (redução do complexo fosfomobilidênio). O extrato obteve um rendimento de 52,5%, com sólidos solúveis 2,1° e pH de 4,46 caracterizado como uma solução ácida. A capacidade antioxidante total apresentou um valor de 294,51 µg/mL, esse valor demonstra o potencial dessa planta para ser utilizada como um antioxidante natural em alimentos. Tal propriedade está relacionada aos compostos fenólicos presentes na planta com características químicas únicas e a ação desses é interromper a cadeia de radicais livres na etapa de iniciação do processo oxidativo. Conclui-se, portanto, que o extrato das folhas de OPN apresenta alta capacidade antioxidante, com vasta possibilidade de aplicação alimentícia de ser utilizado como conservante em alimentos.

Palavras-chave: PANCs, Antioxidante, Biodiversidade.

