

DETERMINAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DAS HORTALIÇAS ORA-PRO-NÓBIS (*Pereskia aculeata*) E BERTALHA (*Anredera cordifolia*)

SIMON, Aline; MARTINEVSKI, S. Camila; RIOS, Alessandro; FLÔRES, H. SIMONE

aline_likaa@hotmail.com

INSTITUTO DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

INTRODUÇÃO

Muitas plantas são denominadas popularmente como “inços” sendo encontradas em terrenos baldios, quintais e jardins, sendo de fácil cultivo e possuindo provável valor nutricional. Elas são denominadas PANCs – Plantas Alimentícias Não Convencionais. Entretanto, de um modo geral, a população não as conhece e pouco se consome.

Hortaliça como o ora-pró-nobis, apresenta folhas com elevado teor em pró-vitamina A e ferro. A bortalha é relatada no Rio Grande do Sul com ações benéficas para problemas estomacais.

OBJETIVOS

Tendo em vista a tendência da combinação de uma alimentação saudável e acessível, o objetivo desse trabalho foi analisar a composição centesimal e a atividade antioxidante de ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*) e bortalha (*Anredera cordifolia*).

MATERIAIS E MÉTODOS

Composição Centesimal : AOAC (1997)

Atividade Antioxidante Total em plantas pela Captura do Radical Livre DPPH (RUFINO ET AL., 2007):

Ora-pro-nóbis
(5,031g)



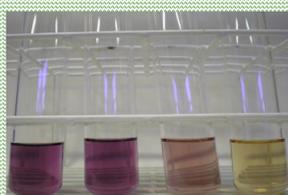
Bortalha
(5,0064g)



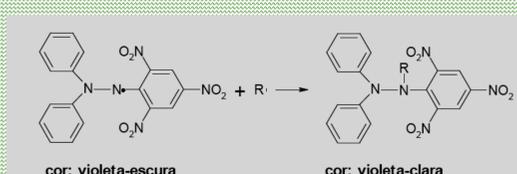
Padrão- Rúcula
(5,034g)



Extrato



Estabilização do radical livre DPPH



RESULTADOS

Tabela 1 – Composição centesimal de bortalha e ora-pro-nóbis (g/100 g de matéria seca).

Composição Centesimal	Bortalha	Ora-pro-nóbis
Umidade	94,1 ± 0,66	86,8 ± 0,40
Proteína	20,77 ± 1,26	20,1 ± 0,93
Cinzas	19,81 ± 0,40	13,8 ± 0,16
Lipídios	1,01 ± 0,031	2,51 ± 0,01
Fibra Alimentar	27,55 ± 0,01	39,27 ± 0,01
Carboidratos	30,86	22,32

Tabela 2 – Atividade antioxidante (AA) de bortalha e ora-pro-nóbis.

Amostra (base úmida)	g planta/g DPPH
Bortalha	1486,98
Ora-pro-nóbis	6954,72
Padrão - Rúcula	28042,12

Atividade Antioxidante

Bortalha } > Rúcula
Ora-pro-nóbis }

Bortalha 5X > ora-pro-nóbis.

CONCLUSÕES

Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) podem ser acrescentadas na alimentação, pois agregam características que uma alimentação saudável deve conter.

Em relação aos antioxidantes a bortalha e a ora-pro-nóbis podem ser aproveitadas para suprir essa necessidade, apresentando teor antioxidante melhor que em comparação a rúcula (considerada padrão) e provavelmente melhor ou semelhante a outras hortaliças comumente consumidas.

REFERÊNCIAS

RUFINO, ET AL. Comunicado Técnico Online 127. INSS 1679 – 6535, Julho, 2007.

KINUPP, V.F. Plantas Alimentícias Não-Convencionais da Região Metropolitana de Porto Alegre, RS. Tese UFRGS, 2007

AOAC Official Method 1997. In Official Methods of Analysis (16th ed). Gaithersburg, MD: AOAC International.

