

Muitas das plantas silvestres ainda têm suas utilidades e potencialidades pouco conhecidas. Algumas destas plantas são chamadas popularmente de “daninhas”, “inços” ou “mato” e podem apresentar características benéficas podendo suprir necessidades nutricionais, além de aumentar a diversificação alimentar. O objetivo desse trabalho foi analisar a composição centesimal e capacidade antioxidante de duas hortaliças conhecidas popularmente como ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*) e beralha (*Anredera cordifolia*). No Brasil se consomem as folhas e flores do ora-pró-nobis, sendo conhecido por ser rico em pró-vitamina A e ferro. Essa espécie tolera geadas, mas requer solos férteis e ricos em matérias orgânicas. A beralha é cultivada e comumente consumida como hortaliça folhosa em Taiwan. Nesta Ilha também foram realizados diversos estudos, onde se comprovou o seu uso para diversos fins, entre eles, contra diabetes e dores abdominais. No Rio Grande do Sul é relatado seu uso para problemas estomacais. A beralha também é tolerante a geadas e requer solos férteis ou adubação. Os primeiros resultados indicaram que a beralha apresentou 94,1% de umidade, 1,26% de proteína e 1,15% de cinzas. Por sua vez, o ora-pro-nóbis possui estudos pré-eliminares que apresentaram 86,8% de umidade, 1,17% de proteína e 1,80% de cinzas. Tais valores são semelhantes ao encontrados em hortaliças tradicionais como a couve e o espinafre. O potencial antioxidante será determinado pelo método do DPPH, onde as moléculas antioxidantes reduzem o radical livre DPPH[•].