

CARACTERIZAÇÃO DAS FARINHAS DE PANCS NIRÁ E AGRIÃO-BRAVO PARA ELABORAÇÃO DE NOVOS PRODUTOS

XXXI Encontro de Extensão

Giovanna Firmino da Silva, Daniely Sousa Araujo, Paulo Victor Tavares Damasceno, Paola Negreiros, Vitoria Bruna de Sousa Furtado, Andrea Cardoso de Aquino

O projeto de extensão PANC das mulheres atua em parceria com o IPREDE e os departamentos de Engenharia de Alimentos e Gastronomia da UFC para inclusão das PANC's na dieta de famílias de Fortaleza. O termo PANC, significa Planta Alimentícia Não Convencional e diz respeito às plantas comestíveis nativas ou exóticas que surgem de forma espontânea, porém não são consumidas por falta de costume ou conhecimento. Ricas em nutrientes, têm elevado potencial de exploração na elaboração de produtos e preparos alimentícios. Dessa forma, o objetivo do presente projeto foi obter informações sobre a composição das PANC's Nirá e o Agrião-Bravo, bem como suas possibilidades na elaboração de produtos de forma prática e simples. Para isso, as PANC's foram adquiridas no Horto de Plantas Medicinais da UFC. Em seguida, foram levadas ao Laboratório de controle de qualidade e secagem de alimentos da UFC, sendo lavadas, enxugadas, pesadas e submetidas ao processo de secagem. Após a secagem, foram trituradas e pesadas novamente. As farinhas de PANC's foram submetidas às seguintes análises: esteroides e triterpenos, saponinas, cumarinas, taninos, flavonoides, açúcares redutores, antocianinas, antraquinonas, heterósides digitálicos e alcaloides, pH, acidez total titulável, cor, rendimento, sólidos solúveis totais e fenólicos totais. As PANC's apresentaram teores mais elevados de taninos e cumarinas. Apresentaram cor Tons de Verde Pinho para o nirá e Tons de Verde Lunar para o agrião, além de revelarem pH próximo a neutralidade. Foram elaborados um molho e um tempero em pó à base de cascas de legumes e temperados com nirá e agrião. Entre as próximas etapas do projeto estão um curso para as mães das crianças assistidas pelo IPREDE sobre a riqueza das PANC's e sua inclusão em dietas e produtos alimentícios.

Palavras-chave: *Acmella uliginosa*. Aproveitamento. *Allium Tuberosum*.