

## Uso e propriedade do Ora-pro-nóbis

Ana Eduarda Toledo De Marchi, Felipe Moraes, Alexandre Rodrigues Gaspari e Leandro Rodrigues de Lima. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo – Campus Barretos. ana.edu.toledo@gmail.com

Palavras Chave: *Pereskia aculeata*, Proteína, Ora-pro-nobis.

### Introdução

O Ora-pro-nobis (*Pereskia aculeata* Mill.) é uma planta nativa da flora brasileira, perene, comumente conduzida como trepadeira, possui diversos espinhos em seus ramos e folhas carnosas com presença de mucilagem (ALBUQUERQUE et al. 1991, MERCÊ et al. 2001). É popularmente conhecida como groselha-da-américa, carne-de-pobre ou ainda trepadeira-limão. Originária de regiões tropicais e subtropicais (PATERSON; DOWNIE; HILL, 2009), pertencente à família das cactáceas, é encontrada no Brasil, do Estado da Bahia até o Rio Grande do Sul (GRONNER et al. 1999). Em razão às suas propriedades nutricionais, esta planta representa uma alternativa de incremento da qualidade da alimentação. Além disso, é de fácil cultivo, devido à sua rusticidade e vigor.

### Objetivos

O objetivo deste trabalho é induzir o estudo, consumo e cultivo de plantas alimentícias não-convencionais (PANCs), utilizando-se a espécie popularmente conhecida como ora-pro-nobis, como exemplo de planta com potencial de incremento da qualidade da alimentação.

### Materiais e Métodos

O trabalho científico teve início com um levantamento bibliográfico sobre o ora-pro-nobis. Foram utilizados trabalhos publicados no período de 1991 a 2014 contendo as palavras-chaves *Pereskia aculeata*, proteína e ora-pro-nobis, consultados nas bases de dados Google acadêmico, Scielo e no acervo bibliográfico do Instituto Federal de São Paulo - Campus Barretos. Os artigos que permitissem obter informações sobre a origem e descrição da espécie, suas propriedades alimentares, composição química, importância para alimentação e saúde foram selecionados.

A segunda etapa deste trabalho consistiu no desenvolvimento de formulação do patê de ora-pro-nobis.

Uma receita caseira constituída de sementes de

girassol, folhas de ora-pro-nobis, alho, salsinha, cebolinha, limão, água e sal foi produzida no laboratório de processamento de produtos de origem vegetal do Instituto Federal de São Paulo - Campus Barretos Unidade Agrícola. Analisou-se o potencial hidrogeniônico e aplicou-se o método de pasteurização visando estender o prazo de validade do patê.

### Resultados e Discussão

A proteína do ora-pro-nobis possui alto valor biológico, relacionado diretamente com os aminoácidos que a compõe. Estes aminoácidos, considerados essenciais, como a lisina, apresentam-se em excesso quando comparados ao consumo recomendado pela FAO (Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura) (SOUZA, 2013).

O teor de proteína presente nas folhas de *Pereskia aculeata* Mill varia de 17% a 29% em base seca (ALMEIDA et al, 2014; MARTINEVSKI et al, 2013; ROCHA et al, 2008; SOUZA et al, 2009; SILVA et al. 2005; RODRIGUES et al, 2015).

A literatura científica recomenda que produtos conservados por pasteurização apresentem pH inferior a 4,5. Após a primeira produção teste do patê foi analisado o pH obtendo-se valor de 5,2. Este valor é considerado elevado para produtos conservados pelo método de pasteurização. Por esse motivo, a formulação teve a quantidade de limão aumentada, obtendo-se um valor de pH de 3,8 no segundo teste.

A Tabela 1 apresenta a formulação do patê de ora-pro-nobis desenvolvida.

Tabela 1 – Formulação do patê de ora-pro-nobis

Ingrediente	Quantidades (g)
Semente de girassol	180
Água	60
Suco de limão	34
Folhas ora-pro-nobis	10
Salsinha	10
Cebolinha	5
Sal	2
Alho in natura	1

Após o processamento do patê, o mesmo foi

envasado em potes de vidro com fechamento hermético, previamente esterilizados. Após exaustão os recipientes fechados foram pasteurizados a 85°C durante 20 minutos.

## Conclusões

As folhas de ora-pro-nobis são uma importante fonte de aminoácidos essenciais para dietas vegetarianas e veganas.

A tecnologia de conservação manteve a estabilidade do produto ao longo de 10 dias de armazenamento refrigerado, facilitando a inclusão deste produto à alimentação.

## Agradecimentos

Ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo pela bolsa de extensão que proporcionou o desenvolvimento deste conhecimento e experiência.

## Bibliografia

ALMEIDA, M. E. F.; JUNQUEIRA, A. M. B.; SIMÃO, A. A.; CORRÊA, A. D. **Caracterização química das hortaliças não-convencionais conhecidas como Ora-pro-nobis**. Uberlândia: 2014.

ALBUQUERQUE, M. G. P. T.; SABAA-SRUR, A. U. O.; FREIMAN, L. O. **Composição centesimal e escore de amino-ácidos em três espécies de “ora-pro-nobis” (Pereskia aculeata Mill., P. bleu De Candolle e P. pereskia (L) Karsten)**. Campinas: 1991.

MERCÊ, A. L. R. et al. **Complexes of arabinogalactan of Pereskia aculeata and Co<sup>2+</sup>, Cu<sup>2+</sup>, Mn<sup>2+</sup>, and Ni<sup>2+</sup>**. Amsterdam: 2001.

GRONNER, A.; SILVA, V. D. da; MALUF, W. R. **Ora-pro-nobis (Pereskia aculeata): a carne de pobre**. Lavras: UFLa, 1999.

MARTINEVSKI, C. S.; OLIVEIRA, V. R.; RIOS, A. O.; FLORES, S. H.; VENZKE, J. G. **Utilização de bertalha (Anredera cordifolia (ten.) Steenis) e ora-pro-nobis (Pereskia aculeata mill.) Na elaboração de pães**. Araraquara: 2013.

SOUZA, M. R. M.; CORREA, E. J. A.; GUIMARÃES, G.; PEREIRA, P. R. G. **O Potencial do Ora-pro-nobis na Diversificação da Produção Agrícola Familiar**. Rev. Bras. De Agroecologia: 2009.

SILVA, M. C. da; ROCHA, C. R.; SILVA, T. M.; SILVA, M. R.; PINTO, N. A. V. D. **Teores de proteínas, e fibras de taioaba, ora-pro-nobis,**

**serralha e mostarda coletadas no município de Diamantina**. 2005.

RODRIGUES, S.; MARINELLI, P. S.; OTOBONI, A. M. M. B.; TANAKA, A. Y.; OLIVEIRA, A. S. **Caracterização química e nutricional da farinha de ora-pro-nobis (Pereskia aculeata Mill.)**. Marília: 2015.

SOUZA, M. R. M. **Ora-pro-nobis (Pereskia aculeata mill.) Como alternativa promissora para produção de proteína: densidade de plantio e adubação nitrogenada**. Viçosa: 2013.

PATERSON, I. D.; DOWNIE, D. A.; HILL, M. P. **Using molecular methods to determine the origin of weed populations of Pereskia aculeata in South Africa and its relevance to biological control**. San Diego: 2009.

ROCHA, D. R. C.; PEREIRA JÚNIOR, G. A.; VIEIRA, G.; PANTOJA, L.; SANTOS, A. S.; PINTO, N. A. V. D. **Macarrão adicionado de ora-pro-nobis (Pereskia aculeata miller) desidratado**. Araraquara: 2008.