

EXTRATO DE ORA-PRO-NÓBIS (*Pereskia aculeata* MILL) COMO ANTIOXIDANTE NATURAL EM MORTADELAS: CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS, FÍSICAS, MICROBIOLÓGICAS E SENSORIAIS

Pesquisador(es): STEFFENON, Trinyclaer; DE CARLI, Eliane

Curso: Farmácia

Área: Ciências da Saúde

Resumo: A ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata* Mill) é uma planta tropical, pertencente à família de Cactaceae considerada como uma hortaliça não convencional ricas em fibras e minerais. O objetivo deste trabalho foi à caracterização química, potencial antioxidante, antimicrobiano e avaliar o efeito do extrato das folhas de ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata* Mill.) sobre a estabilidade físico-química de mortadelas durante o armazenamento refrigerado a 4°C, das folhas de ora-pro-nóbis e a aplicação das mesmas em mortadela. As folhas de ora-pro-nóbis desidratadas foram caracterizadas conforme as análises químicas. Os extratos foram obtidos por agitação convencional, variando o solvente (água e etanol), tempo (1 e 24h) e temperatura (95°C e 25°C). Nos extratos obtidos foram realizadas análises de atividade antimicrobiana e atividade antioxidante através do método DPPH. Os resultados encontrados demonstram que as folhas de ora-pro-nóbis tem alto conteúdo de proteínas, cinzas, fibra alimentar. Os extratos das folhas de ora-pro-nóbis possuem atividade antioxidante, sendo que o extrato com melhores características antioxidantes foi obtido através de extração por agitação a 95-100 °C e utilizando água destilada como solvente. Os extratos não apresentaram atividade antimicrobiana pelo método de difusão em disco. A utilização do extrato de ora-pro-nóbis mostrou-se uma alternativa viável como antioxidante natural, com possibilidade de aplicação industrial em produtos alimentares.

Palavras-chave: Caracterização centesimal. Potencial antioxidante. Antimicrobiano.

E-mails: trinysteffenon@gmail.com

