

## Composição centesimal de frutos de ora-pro-nóbis

Carla R. A. dos A. Queiroz<sup>1\*</sup> (PG), Cláudia M. T. Melo<sup>1</sup> (PQ), Reginaldo R. de Andrade<sup>1</sup> (PG), Luiz C. Pavani<sup>2</sup> (PQ); Sérgio A. L. de Moraes<sup>3</sup> (PQ). \*[carlaregina@iftm.edu.br](mailto:carlaregina@iftm.edu.br)

<sup>1</sup>Instituto Federal do Triângulo Mineiro (IFTM) Campus Uberlândia; <sup>2</sup>Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” (UNESP) Campus de Jaboticabal, <sup>3</sup>Universidade Federal de Uberlândia (UFU).

Palavras Chave: *Pereskia aculeata* Mill., proteínas, alimentos não-convencionais, acidez.

### Introdução

A ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata* Mill.) é uma cactácea não endêmica do Brasil. Suas folhas são aproveitadas como alimento em algumas regiões do interior de Minas Gerais e são conhecidas pelos altos teores de ferro e proteínas<sup>1</sup>.

Seu fruto é comestível mas seu aproveitamento é muito restrito em função do desconhecimento de suas propriedades e das dificuldades de coleta e processamento. Entretanto, estudos sobre sua constituição apontam para altos teores de carotenoides e compostos fenólicos, sendo rico em substâncias bioativas<sup>2</sup>. O conhecimento das propriedades nutricionais dos frutos da ora-pro-nóbis pode levar ao amplo aproveitamento do mesmo, tanto *in natura* quanto após processamento.

A determinação da composição centesimal, acidez e pH foram realizados de acordo com IAL<sup>3</sup>, em triplicata.

### Resultados e Discussão

A Figura 1 ilustra a aparência do fruto de ora-pro-nóbis. Os frutos imaturos (A) apresentam, na parte externa, folhas e espinhos. Quando totalmente maduros (B), suas folhas e espinhos caem e a coloração da casca torna-se alaranjado intenso. Internamente (C), apresenta polpa com mesma cor da casca e cerca de 4 sementes.

Figura 1: Frutos da ora-pro-nóbis (*P. aculeata*).



Fonte: QUEIROZ, 2009; arquivo pessoal.

Na Tabela 1 são apresentados os resultados das análises realizadas. Observou-se que, ao contrário das folhas, os frutos da ora-pro-nóbis são pobres em proteínas. As cinzas aproximam-se do valor relatado para banana e graviola, valor relativamente alto, visto que, entre as frutas com cinzas tabeladas

pela TACO<sup>4</sup>, apenas o tamarindo e o cupuaçu têm cinzas acima de 1%. Possui acidez titulável comparável a da acerola<sup>5</sup> e pH comparável ao de maçãs<sup>6</sup>. Pode ser considerado um alimento ácido por ter  $\text{pH} \leq 4,6$ <sup>7</sup>.

Tabela 1. Parâmetros físico-químicos para frutos maduros de ora-pro-nóbis.

Parâmetros avaliados	Percentual Base úmida	Desvio padrão	Percentual Base seca
Umidade	87,37	0,26	-
Cinzas	0,93	0,01	7,36
Proteínas	0,00	0,00	0,00
Lipídeos	0,23	0,05	1,82
Carboidratos + fibras*	11,47	0,22	90,82
Acidez (mL NaOH 0,1mol.L <sup>-1</sup> )	0,94	0,08	-
pH, 22°C	4,19	0,01	-

\*Obtido por diferença entre 100% e a soma de cinzas, proteínas, lipídeos e água.

### Conclusões

O fruto da ora-pro-nóbis possui potencial para uso *in natura*. São necessários estudos complementares para a sua completa caracterização.

### Agradecimentos

Ao IFTM pelo suporte.

<sup>1</sup>Almeida Filho, J.; Cambraia, Revista Ceres. 1974, v. 21, n.113.

<sup>2</sup> Wondraek, D. C. *et al.* In: II Simpósio Brasileiro de Recursos Genéticos, 2008, Curitiba. Resumos... Curitiba, 2008.

<sup>3</sup> IAL. Instituto Adolfo Lutz (Brasil). Métodos físico-químicos para análise de alimentos. IV São Paulo: IAL, 2008. 1020 p.

<sup>4</sup> TACO - Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. Versão 2, 2006. Campinas.

<sup>5</sup> Franca, V.C.; Narain, N. Ciênc. Tecnol. Aliment., 2003. Campinas, v. 23, n. 2, p.157-160.

<sup>6</sup> Selmo, M.S.; Treptow, R.O.; Antunes, P.L. Rev. Bras. de Agrociência, 1996. 33-38, n1.

<sup>7</sup> Code of Federal Regulations, Title 21, part 114.