

Agronomia

Caracterização físico-química de cinco espécies folhosas de hortaliças não convencionais do banco de germoplasma da UFLA

Paulo Danilo da Silva Freire - 5º período graduação agronomia, iniciação científica Pibic

Luciane Vilela Resende - Orientador(a)DAG - Orientador(a)

Marcelo Henrique Avelar Mendes - Doutorando

Paula Aparecida Costa - Doutorando

Fabiana Alves Silva - 8º período graduação agronomia, iniciação científica

Stéfany Martins da Silva Lino - Técnica

Resumo

Resumo:As hortaliças não convencionais, são plantas que possuem uma ou mais partes que podem ser consumidas e que eram muito apreciadas no passado, mas caíram em desuso e subutilizadas, porém, são importantes em determinadas localidades por fazerem parte dos hábitos alimentares e da cultura regional. Essas hortaliças são ricas em minerais, fibras, proteínas e compostos com funções antioxidantes, sendo de grande importância nutricional para o nosso organismo, contribuindo significativamente para uma dieta equilibrada. Diante o exposto, objetivou-se com o trabalho caracterizar cinco espécies folhosas de hortaliças não convencionais quanto a sua composição bioquímica. As cinco hortaliças estudadas foram Espinafre japonês (*Gynura bicolor*), Almeirão-de-árvore (*Lactuca canadensis*), Chaya (*Cnidoscopus aconitifolius*), Labaça (*Rumex ozoricus*) e a Taioba chinesa (*Leucocasia gigantea*). As folhas das plantas avaliadas foram obtidas da coleção de germoplasma de hortaliças não convencionais da Universidade Federal de Lavras (UFLA) e levadas ao laboratório no Setor de Olericultura da UFLA para realização das análises, que seguiram delineamento inteiramente casualizado. O pH foi determinado utilizando-se um pHmetro TECNAL®. O teor de Sólidos Solúveis Totais (SST) foi determinado utilizando refratômetro digital, e os resultados expressos em g 100g⁻¹. A determinação da Acidez Titulável Total (ATT) foi realizada por titulação com solução de hidróxido de sódio (NaOH) 0,1N, os resultados expressos em g 100g⁻¹ de ácido cítrico. O teor de umidade foi determinado pelo método gravimétrico. Todas as análises seguiram metodologia do Instituto Adolfo Lutz (2005), com 5 repetições. As espécies Almeirão-de-árvore e Espinafre de Okinawa apresentaram os maiores teores de umidade (95,20 e 94,81%, respectivamente) e a espécie Chaya o menor teor (79,15%). A Labaça apresentou pH ácido (4,01) se diferenciando das demais espécies, sendo que o Almeirão-de-árvore e a Taioba chinesa demonstraram teores ligeiramente ácido (5,98 e 5,94, respectivamente) Em relação ao teor de sólidos solúveis, a Chaya se diferenciou das demais espécies, apresentando alto teor de sólidos solúveis (7,5 g 100g⁻¹) assim como para o parâmetro de acidez titulável (1,12 g 100g⁻¹ de ácido cítrico). A partir dos resultados observados, nota-se que todas as espécies apresentam potencial para serem consumidas. Pôde-se presumir também que a Chaya se sobressaia sobre as demais espécies folhosas pois apresentou melhores resultados

Palavras-Chave: PANC?s, Características nutricionais, *Cnidoscopus aconitifolius*.

Instituição de Fomento: Universidade Federal de Lavras

Link do pitch: <https://youtu.be/7azOz48OBV0?feature=shared>