

Engenharia de Alimentos

## POTENCIAL ALIMENTAR DO TREVINHO (*Oxalis corniculata*)

Letícia Rezende do Amaral Naves - 11º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/CNPq (2022-2023)

Eduardo Valério de Barros Vilas Boas - Orientador DCA, UFLA. - Orientador(a)

### Resumo

Dentre as plantas alimentícias não convencionais (PANCs), destaca-se a *Oxalis corniculata*, uma espécie de planta pertencente à família Oxalidaceae, conhecida como trevinho. O objetivo desse trabalho foi evidenciar o notável potencial alimentar dessa planta, explorando os aspectos relacionados às suas propriedades nutritivas e antioxidantes. Foram realizadas análises de umidade, extrato etéreo, proteína bruta, cinzas, carboidratos totais, fibra alimentar, coloração, clorofila, atividade respiratória, pH, acidez titulável, sólidos solúveis, vitamina C, fenólicos totais e atividade antioxidante, pelos métodos do complexo fosfomolibdênio, Beta-caroteno/ácido linoleico e ABTS+. As folhas do trevinho foram colhidas no setor de olericultura na UFLA e transportadas sob refrigeração para o Laboratório de Pós-Colheita de Frutos e Hortaliças, para a realização das posteriores análises. Após a colheita, uma parte das folhas foi empregada para as análises de cor, clorofila e atividade respiratória. Outra parte das amostras foi congelada para as demais análises. A umidade foi de 84,83%, enquanto o extrato etéreo apresentou um valor de 0,29%. A proteína bruta foi de 4,42% e a concentração de cinzas foi de 1,56%. Os carboidratos totais foram de 8,88% e a fibra alimentar foi de 5,99%. Em termos de coloração, as medições foram: L\* igual a 34,735; a\* igual a -14,515; b\* igual a 16,665. O valor de C\* foi de 22,305 e h° foi de 130,91°. A concentração de clorofila foi de 44,46 mg 100 g<sup>-1</sup>. A atividade respiratória foi de 311,214 ± 17,79 mL CO<sub>2</sub> kg<sup>-1</sup> h<sup>-1</sup>. O pH médio foi de 2,91 ± 0,15, a acidez titulável foi de 4,49 ± 0,15%, e os sólidos solúveis obteve 6° Brix ± 1,77. A vitamina C apresentou uma concentração de 160,15 ± 46,87 mg 100 g<sup>-1</sup>. A quantidade de fenólicos totais, medida pelo método Folin-Ciocalteu, foi de 684,85 ± 31,27 mg 100 g<sup>-1</sup>, enquanto a quantificação pelo método Fast Blue resultou em 1372,51 ± 82,55 mg 100 g<sup>-1</sup>. O complexo fosfomolibdênio foi de 649,49 ± 46,76 mg 100 g<sup>-1</sup>. A proporção de Beta-caroteno em relação ao ácido linoleico foi de 76,55 ± 1,36%, e a atividade antioxidante medida pelo método ABTS+ foi de 15,25 ± 2,09%. Conclui-se que o trevinho possui fatores nutricionais relevantes e elevados teores de compostos fenólicos e de atividade antioxidante. Estudos nesse âmbito são importantes para analisar o potencial alimentício, em prol de uma dieta alimentar enriquecida, além de contribuir para um aproveitamento econômico.

Palavras-Chave: plantas alimentícias não convencionais, propriedades nutritivas, aproveitamento econômico.

Instituição de Fomento: CNPq

Link do pitch: <https://www.youtube.com/watch?v=w4goqoWFxMc>