



CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE FOLHAS DE ORA-PRO-NÓBIS (*Pereskia aculeata* Mill. e *P. grandifolia* Haw.)

Silva, D. B; Gomes, I. S.; Silva, J. P; Vieira, R. F.; Agostini-Costa, T.S.

Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, Brasília, DF.
dijalma@cenargen.embrapa.br; tania@cenargen.embrapa.br

As espécies *P. grandifolia* e *P. aculeata* são duas cactáceas denominadas popularmente ora-pro-nóbis, nativas nos trópicos americanos. Esta hortaliça não-convencional faz parte da dieta tradicional do interior do Brasil. O objetivo deste estudo foi promover a caracterização físico-química de 25 acessos de *P. aculeata* e de 04 acessos de *P. grandifolia* procedentes da Coleção de Trabalho da Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia. Para cada acesso, foram coletadas cerca de 80g de folhas (25 folhas de *P. grandifolia* e 75 folhas de *P. aculeata*), completamente desenvolvidas. Cerca de 5g de folhas frescas homogeneizadas (cada acesso separadamente) foram empregadas para a análise imediata de umidade a 105°C até peso constante. As folhas restantes foram secas a 105°C, homogeneizadas e peneiradas (18mesh). Este material foi empregado para a análise de fibras, lipídios totais, cinzas e proteína bruta. Através do teste não paramétrico de Kruskal-Wallis, o perfil físico químico das duas espécies foi comparado ($p < 0,05$). Os teores de umidade variaram entre 82,9-85,7% (*P. grandifolia*) e 76,8-85,6% (*P. aculeata*). Para as demais avaliações, *P. aculeata* apresentou valores significativamente mais elevados para fibras, cinzas, lipídios e carboidratos totais: fibras entre 1,6-3,0% (*P. grandifolia*) e 2,1-4,8% (*P. aculeata*); cinzas entre 2,1-2,7% (*P. grandifolia*) e 2,3-4,2% (*P. aculeata*); lipídios entre 0,7-0,9% (*P. grandifolia*) e 0,6 a 1,3% (*P. aculeata*); carboidratos entre 8,3-9,5% (*P. grandifolia*) e 8,2-15,7% (*P. aculeata*). *P. grandifolia* apresentou teores mais elevados de proteína bruta do que outras fontes vegetais como couve (1,4-1,8%) e espinafre (2,3%), variando entre 3,1-4,0% (*P. grandifolia*) e 1,8-2,7% (*P. aculeata*). Através da análise multivariada dos 29 acessos avaliados, formaram-se dois grupos, um contemplando os quatro acessos (100 %) de *P. grandifolia* mais 05 acessos (20%) de *P. aculeata*. O segundo grupo foi formado por 20 acessos (80 %) de *P. aculeata*. Os resultados sugerem que a coleção de ora-pro-nobis contempla uma ampla diversidade de materiais que podem ser prontamente disponibilizados para o desenvolvimento de pesquisas adicionais e também para o pronto cultivo das espécies, valorando a alimentação tradicional regional do Brasil, estimulando a introdução de novas e ricas fontes de nutrientes na alimentação urbana moderna e estimulando a preservação e conservação das espécies nativas.