

AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, TEOR POLIFENÓLICO E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE PANC'S: CAPUCHINHA (TROPAEOLUM MAJUS) E BELDROEGA (PORTULACA OLERACEA), CULTIVADAS EM DIFERENTES SISTEMAS DE PLANTIO

Samilly Christine Bispo Serpa¹, Katyuscya Veloso Leão²

¹*Discente do Centro das Ciências Exatas e Tecnológicas (CCET/UFOB, Barreiras-Ba/Brasil),
samilly.s9069@ufob.edu.br,*

²*Docente do Centro das Ciências Exatas e Tecnológicas (CCET /UFOB Barreiras-Ba/Brasil),
kleao@ufob.edu.br*

O presente trabalho aborda aspectos das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC). Elas oferecem diversidade compostos nutricionais a baixo custo, podendo contribuir para os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável ao melhorar a dieta e incentivar o consumo responsável. As PANC têm partes comestíveis desde as raízes até as flores, e podem ser encontradas espontaneamente ou cultivadas em canteiros. O conhecimento das propriedades dessas plantas é essencial, uma vez que o consumo de algumas espécies sem o devido cuidado pode causar efeitos indesejáveis obtidos pela presença de compostos tóxicos. As técnicas de uso de um rotavapor e da cromatografia em camada delgada são utilizadas para proteger os compostos sensíveis e visualizá-los, respectivamente. O material vegetal utilizado fornecido por um estudante de doutorado da Universidade de Brasília abrange amostras de folhas e flores de *Acmella oleracea* (Jambu) e *Commelia benghalensis* l (Trapoeiraba). A princípio, obteve-se 17 extratos das folhas de (Jambu) para realizar a quantificação de fenóis totais e atividade antioxidante. Com o aumento do interesse por essas plantas, são necessárias mais pesquisas para garantir o consumo seguro, incluindo a identificação correta das espécies, análises toxicológicas, formas adequadas de preparo e estudos sobre seus efeitos na saúde humana.

Palavras-Chave: PANC, Compostos Nutricionais, Consumo Responsável.

Agência Financiadora: UFOB, CNPq.