

COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DA PLANTA ALIMENTÍCIA NÃO CONVENCIONAL (PANC) *RUMEX ACETOSA L.* (AZEDINHA) – (APOIO UNIP)

Aluna: Jacqueline de Arruda

Orientadora: Profa. Dra. Nádia Valéria Mussi de Mira

Curso: Nutrição

Campus: Norte

A pesquisa teve por objetivo obter a composição centesimal da planta alimentícia não convencional (PANC) *Rumex Acetosa L.*, conhecida popularmente como azedinha. Os métodos utilizados foram análises bromatológicas para obtenção da composição centesimal, além da revisão bibliográfica sobre as PANCs em geral. Inicialmente procurou-se conhecer sobre as PANCs, seu potencial econômico e nutritivo, sua influência na valorização da agricultura familiar, respeitando os conceitos de sustentabilidade e porque não estão inclusas na dieta cotidiana. Uma das causas dessa não inclusão foi relacionada à escassez no conhecimento e na divulgação de informações sobre seu valor nutricional, formas de cultivo, manejo e consumo, embora sejam utilizadas em saladas e sucos. Estabeleceu-se, portanto, um cronograma de análise dos teores de umidade, cinzas, lipídios, proteínas e carboidratos de amostras da azedinha obtida em comércio local. Os resultados obtidos foram bastante promissores, o teor de cinzas, que reflete a quantidade de minerais presentes na amostra, apresentou valor médio de 1,13g/100g, equivalente aos teores encontrados em vegetais como a rúcula (1,1 g/100g); agrião (0,9g/100g) e almeirão cru (1,0g/100g), enquanto para proteínas encontrou-se valor médio de 1,27g/100g, semelhante a valores observados no pimentão, repolho e rabanete. Embora necessárias mais análises, observa-se que a composição centesimal se assemelha a valores de hortaliças tradicionalmente presentes na culinária, o que é importante do ponto de vista nutricional.