



ANÁLISE DE TEOR DE PROTEÍNAS E PROCESSAMENTO DE BOLO COM *PERESKIA ACULEATA* MILL.

Maria Cristina de Paula¹; Roberta Baltazar de Oliveira²; Claudenice Francisca Providelo Sartor³, Daniele Fernanda Felipe⁴

RESUMO: A maioria da população não se faz o uso de frutas e hortaliças em consequência ao preço de tais alimentos, nem sempre é acessível a todos. Porém, na procura de alimentos com fontes alimentares saudáveis e baixo custo, as plantas são recursos de fácil acesso. As folhas de *Pereskia aculeata* têm sido utilizada pela Pastoral da Criança na produção da multimistura, empregada no tratamento preventivo e curativo da desnutrição infantil em comunidades carentes. Pode ser consumida como refogados e sopas, na forma de farinha preparando tortas, macarrão, biscoitos, pães e bolos de alto teor protéico. Diante do exposto, o presente trabalho tem como objetivo elaborar, analisar teor de proteína e sensorialmente o bolo com folhas verdes de *Pereskia aculeata* Mill. A metodologia empregada para determinar o teor de proteína será pela dosagem do N total segundo o método de Kjeldhal. Para o elaboração do bolo será utilizada uma formulação padrão de bolo de acordo com a AACC e a partir dessa formulação será realizado o processamento do bolo contendo as concentrações de 0, 50 e 100 gramas de folhas verdes de *Pereskia aculeata* (ora-pro-nobis). O teste de aceitabilidade será avaliado segundo as escalas onde cada provador atribuirá uma nota de 1 a 9 na aceitação global, utilizando 60 julgadores não treinados, escolhidos aleatoriamente. Em cabines individuais receberão o bolo com e sem *Pereskia aculeata*. Os resultados da aceitação e preferência serão avaliados através de histogramas de frequência, análise de variância (ANOVA) e teste de médias Tukey ($p \leq 0,05$). A análise dos resultados de ordenação serão feitos pelo método de Friedman. Tendo em vista a metodologia proposta, o presente trabalho procura mostrar resultados satisfatórios com relação o teor de proteínas nas folhas de *Pereskia aculeata* e no bolo contendo a mesma. Espera-se uma boa aceitação do produto, uma vez que o bolo é um alimento apreciado pela população e de fácil preparo.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentos; Análise sensorial; hortaliça não convencional.

¹ Acadêmica do Curso de Farmácia do Centro Universitário de Maringá - UNICESUMAR. Maringá - Paraná. Bolsista do Programa de Bolsas de Iniciação Científica da UniCesumar (PROBIC). krisypaula_22@hotmail.com

² Acadêmica do Curso de Biomedicina do Centro Universitário de Maringá - UNICESUMAR. Colaborado do Projeto. betabaltazar@gmail.com

³ Orientadora, Professora Doutora dos Cursos de Farmácia e Biomedicina do Centro Universitário de Maringá - UNICESUMAR. claudenice.providelo@unicesumar.edu.br

⁴ Coorientadora, Professora Mestre dos Cursos de Farmácia e Estética do Centro Universitário de Maringá - UNICESUMAR. daniele.felipe@unicesumar.edu.br