



DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS A PARTIR DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS

Congresso Internacional em Produção de Refeições, Alimentação e Nutrição, 1ª edição, de 25/10/2021 a 28/10/2021
ISBN dos Anais: 978-65-81152-13-0

SILVA; MAURIANE MACIEL DA ¹, PEREIRA; LUÍS FERNANDO ARAÚJO ², RAMPIM; GABRIELA ALVES FERREIRA ³, SILVA; TELMA MELO DA ⁴, SILVA; CARLA FREGONA DA ⁵, ABREU; DALYLA DA SILVA DE ⁶, SILVA; JAILSON MATOS DA ⁷, GUEDES; SHEILA VELOSO MARINHO ⁸, CASTRO; GIOVANA NOGUEIRA DE ⁹, ALVES; DENUSIA MARIA DE MORAES ALVES ¹⁰

RESUMO

Nos últimos anos, a indústria de alimentos direcionou o seu foco em desenvolver novos produtos com propriedades que não apenas fornecem os nutrientes necessários para a alimentação humana, mas também ajudam a prevenir doenças crônicas relacionadas a nutrição como diabetes, obesidade, hipertensão, e complicações cardiovasculares. Além disso, a produção de alimentos funcionais cresce devido a demanda do consumidor por ingredientes naturais e o desejo por uma dieta saudável. Desta forma, uso de matérias-primas naturais não tradicionais tem sido utilizado para aumentar o valor nutricional e biológico de produtos alimentícios. Nesse contexto, se insere as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC). As PANC são plantas com distribuição limitada, restrita a determinadas localidades ou regiões, exercendo grande influência na alimentação e cultura de populações tradicionais e que não estão organizadas na cadeia produtiva propriamente dita, diferentes das hortaliças convencionais. Estas plantas são excelentes fontes de nutrientes, vitaminas e minerais, além de possuírem propriedades antiinflamatória, antioxidante e ação terapêutica. Diante de seus efeitos benéficos à saúde, o uso destas plantas tem se tornado uma alternativa sustentável como ingrediente alimentar para produção de novos produtos. Portanto, o objetivo foi elaborar uma revisão quanto a utilização das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) como matérias primas no desenvolvimento de novos produtos visando mostrar o grande potencial correlacionado com suas propriedades nutritivas na alimentação. O presente estudo tratase de uma revisão de literatura. A pesquisa foi realizada nas bases de dados Scielo, Lilacs, Pubmed e Scienc Direct. Foram utilizados artigos científicos publicados nos últimos 5 anos. Os resultados mostraram que apesar da falta conhecimento dos seus benefícios nutricionais, a cada vez mais relatos do uso dessas plantas alimentícias no desenvolvimento de novos produtos, nas seguintes categorias de alimentos: produtos cárneos, pães, bolos, sopas, cremes, sorvetes, kombucha e farinhas. Dentre as plantas utilizadas podem ser citadas o joão-gomes (*Talinum triangulare*) e a vinagreira (*Hibiscus sabdariffa* L.). Apresentam teores consideráveis de macronutrientes e micronutrientes, além de serem amplamente utilizadas na medicina tradicional. Dessa forma, os estudos demonstraram que as PANC têm se apresentado como fontes alternativas de nutrientes, com baixo custo de

¹ Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão -IESMA/UNISULMA, mauriane.silva@unisulma.edu.br

² Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão -IESMA/UNISULMA, luis_araujoo@hotmail.com

³ Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão -IESMA/UNISULMA, gabriela.rampim@unisulma.edu.br

⁴ Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão -IESMA/UNISULMA, telmamelos22@gmail.com

⁵ Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão -IESMA/UNISULMA, carlafregona@hotmail.com

⁶ Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão -IESMA/UNISULMA, dalyla.abreu@hotmail.com

⁷ Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão -IESMA/UNISULMA, jailsonsilva.mattos@gmail.com

⁸ Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão -IESMA/UNISULMA, Sheilamguedes@hotmail.com

⁹ Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão -IESMA/UNISULMA, giovananogueira1998@gmail.com

¹⁰ Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão -IESMA/UNISULMA, denusiaalves@hotmail.com

produção, podendo serem utilizadas como matérias-primas no desenvolvimento de novos produtos alimentícios

PALAVRAS-CHAVE: NOVOS PRODUTOS, PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS, ALIMENTOS, NUTRIÇÃO

¹ Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão -IESMA/UNISULMA, mauriane.silva@unisulma.edu.br
² Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão -IESMA/UNISULMA, luis_araujoo@hotmail.com
³ Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão -IESMA/UNISULMA, gabriela.rampim@unisulma.edu.br
⁴ Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão -IESMA/UNISULMA, telmamelos22@gmail.com
⁵ Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão -IESMA/UNISULMA, carlafregona@hotmail.com
⁶ Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão -IESMA/UNISULMA, dalya.abreu@hotmail.com
⁷ Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão -IESMA/UNISULMA, jailsonsilva.mattos@gmail.com
⁸ Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão -IESMA/UNISULMA, Sheilamguedes@hotmail.com
⁹ Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão -IESMA/UNISULMA, giovananogueira1998@gmail.com
¹⁰ Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão -IESMA/UNISULMA, denusiaalves@hotmail.com