

## **Estudo nutricional, fito técnico e resgate de manejo e utilização de plantas alimentícias não-convencionais (PANC) da serra gaúcha: Valorização de uma alternativa para a alimentação saudável**

Camila Balestro Sartori<sup>1</sup>; Marleide Canizares<sup>1</sup>; Luis Carlos Diel Rupp<sup>1</sup>; Luciana Pereira Bernd<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) - *Campus Bento Gonçalves*. Bento Gonçalves, RS, Brasil.

O crem (*Tropaeolum pentaphyllum*), uma planta alimentícia não convencional (PANC), é conhecido popularmente na região Sul do Brasil, sendo tradicionalmente utilizado e apreciado, onde é consumido sob a forma de conserva, na qual o tubérculo é ralado e imerso em vinagre de vinho tinto, servindo para acompanhamento de carnes, sopas e saladas, com o intuito de intensificar o sabor dos pratos. Nas últimas décadas, vários estudos vêm demonstrando que as PANC possuem elevado valor nutricional e quantidade significativa de compostos bioativos, podendo enriquecer a alimentação e prevenir doenças cardiovasculares, diabetes e inflamações. O mel é uma substância viscosa e aromática, obtida a partir do néctar das flores. Utilizado como adoçante e em diversos outros produtos, o mesmo sempre foi reconhecido pelas suas propriedades terapêuticas com características analgésicas, anti-inflamatórias, anti-microbianas e antisépticas, além de suas qualidades nutricionais e medicinais. Sua composição química é altamente dependente da origem floral do néctar colhido pelas abelhas. A presente proposta alia estes dois ingredientes que apresentam propriedades funcionais e nutricionais importantes para serem adicionados na dieta humana e consumidos mais habitualmente, resgatando assim a cultura do consumo e valorizando, sobretudo o crem como planta alimentícia não convencional. Para tal, o trabalho tem como objetivo a formulação de bala de mel adicionada de farinha de crem, uma vez que esta matéria-prima apresenta um sabor marcante e picante, possibilitando-se assim, a diversificação da utilização deste tubérculo na alimentação. Os ingredientes principais para o desenvolvimento do produto, crem e mel, foram adquiridos de agricultores da Serra Gaúcha e da Fazenda Escola do IFRS – campus Bento Gonçalves, respectivamente. Após a definição dos parâmetros para a elaboração de farinha de crem, a exemplo do tempo e temperatura, procedeu-se com a formulação da bala de mel, na qual se acrescentou a farinha em 3 (três) concentrações distintas sendo elas, 10 %, 15 % e 20 %. Os produtos desenvolvidos passarão por avaliação sensorial mediante testes afetivos, com o teste de aceitação por escala hedônica em relação aos atributos cor, textura, sabor e qualidade global, e o teste de intenção de compra. Os mesmos serão realizados com provadores não treinados, os quais receberão amostras simultâneas em pratos brancos codificados com algarismos de três dígitos e em ordem aleatórias e casuais, e um copo com água mineral em temperatura ambiente para proceder a análise sensorial. Os resultados obtidos serão tabelados e expressos utilizando-se ferramentas estatísticas. A formulação da bala de mel com crem norteará o potencial de utilização desta PANC mediante sua aceitação, tencionando mais reconhecimento cultural para consumo dos ingredientes dos produtos obtidos.

**Palavras-chave:** *Tropaeolum pentaphyllum*; Crem; PANC; Mel; Desenvolvimento de produto.