



DESENVOLVIMENTO DE PATÊ À BASE DE ORA-PRO-NÔBIS

BRUNA RAFAELA EMILIANE LANA¹; ROSELIR RIBEIRO DA SILVA²; JOSEQUELI DOS REIS FERNANDES³; JULIANA SOUSA OSÓRIO⁴; PEDRO HENRIQUE NARCIZO BARBOSA⁵; VANICE LOPES ANACLETO⁶

O ora-pro-nôbis é uma planta alimentícia não convencional. Outras denominações usadas para a planta são lobrobó e “carne dos pobres”. Esta última denominação se deve ao alto teor de proteínas que compõe esse alimento, também rico em fibras e com valores consideráveis de cálcio, fósforo, magnésio, ferro e cobre. Além do seu rico valor nutricional, é de fácil cultivo e propagação, retém água e é de fácil aceitação ao paladar. O produto pode ser utilizado como base para outras receitas saudáveis e atender o consumidor vegano e intolerante à lactose. O objetivo do trabalho foi elaborar uma pasta comestível que tenha como ingrediente principal o ora-pro-nôbis. O patê foi produzido e submetido a análises microbiológicas e físico químicas. Também foram elaborados o rótulo, a tabela nutricional e o cálculo de custo do produto. Para elaboração do patê usou-se ora-pro-nôbis, grão-de-bico, cebola, alho, salsinha, sal e limão, todos pesados e higienizados. Os utensílios utilizados foram higienizados em solução clorada a 150 ppm. O grão-de-bico foi cozido em panela de pressão por 50 minutos. Os demais ingredientes foram tratados termicamente a 98°C/ 5min com a finalidade de eliminar os microrganismos patogênicos e reduzir os microrganismos deterioradores. Os ingredientes foram batidos em liquidificador até obter-se uma pasta homogênea, que na sequência foi vertida em frascos de vidro tratados termicamente. Após resfriamento, o frasco foi armazenado sob refrigeração. Foram realizadas análises de coliformes totais e *Salmonella spp* que descartaram contaminação microbiológica. As análises físico químicas apresentaram 3,4% de proteína, 3,8% de EST, 0,16% de cinzas, 93,2% de umidade, 0% de lipídeos, 238,27 mg de sódio e 131,5 mg de potássio/100 g do produto. Posteriormente, foi elaborado o rótulo e a tabela nutricional utilizando os dados da Tabela TACO. O *design* do rótulo relacionou o produto com uma alimentação natural e saudável. O produto foi embalado em frasco de vidro com tampa metálica, com o peso líquido de 150 g. Os custos da formulação foram calculados a partir do valor comercial dos ingredientes em fevereiro de 2022, resultando no valor de R\$ 4,67 para um frasco de 150g. Pode-se concluir que o produto foi satisfatório por ser uma forma mais atrativa de se consumir o ora-pro-nôbis, além de atender todos os públicos e possibilitar a inserção de proteína na dieta.

PALAVRAS CHAVE: alimento funcional, alimento vegano, saudabilidade.

Apoio(s): IF Sudeste MG

¹Aluno - IFSudesteMG/Campus Rio Pomba - bennyfergie@hotmail.com

²Orientador - IFSudesteMG - roselir_silva@yahoo.com.br

³Aluno IFSudesteMG - josiquelifernandes@yahoo.com.br

⁴Aluno IFSudesteMG - juliana.osoriosousa@gmail.com

⁵Aluno IFSudesteMG - pedro.narcizo2@gmail.com

⁶Aluno IFSudesteMG - vanicelopesmkn15@gmail.com