

## ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS COM PESTO DE PANC, TALOS E FOLHAS

Andressa Limberger Corbari<sup>1</sup>; Eduarda Cutchma<sup>2</sup>; Felipe Dias<sup>3</sup>; Loriane Lopes Tavares<sup>4</sup>; Nathália Caroline Senko Zampieri<sup>5</sup>; Pamela Beatriz Elesbão Bento<sup>6</sup>; Sthefani Larissa de Andrade<sup>7</sup>; Daniela Miotto Bernardi<sup>8</sup>.

<sup>1</sup>Acadêmica de Nutrição do Centro Universitário Assis Gurgacz – Paraná  
andressacorbari\_l@hotmail.com

<sup>2</sup>Acadêmica de Nutrição do Centro Universitário Assis Gurgacz – Paraná  
cutchma\_eduarda@outlook.com

<sup>3</sup>Acadêmico de Nutrição do Centro Universitário Assis Gurgacz – Paraná  
diasfelipe262@gmail.com

<sup>4</sup>Acadêmica de Nutrição do Centro Universitário Assis Gurgacz – Paraná  
loriane2000lopes@gmail.com

<sup>5</sup>Acadêmica de Nutrição do Centro Universitário Assis Gurgacz – Paraná  
nathisenko@outlook.com

<sup>6</sup>Acadêmica de Nutrição do Centro Universitário Assis Gurgacz – Paraná  
pamizinha.bras@gmail.com

<sup>7</sup>Acadêmica de Nutrição do Centro Universitário Assis Gurgacz – Paraná  
sthefany\_akyama15@hotmail.com

<sup>8</sup>Nutricionista Docente do Centro universitário Assis Gurgacz – Paraná  
daniminiottober@hotmail.com

**Introdução:** A PANC (Planta Alimentícia Não Convencional) *Conyza bonariensis*, mais conhecida como buva, apresenta um cheiro distinto, uma leve picância o seu aproveitamento em receitas, evita o desperdício e utiliza suas riquezas nutricionais que muitas vezes são descartadas por falta de conhecimento. A utilização de talos e folhas também é uma estratégia que resulta em diminuição de desperdício de alimentos. No presente estudo o **objetivo** foi desenvolver três produtos utilizando o pesto, o primeiro produto foi pesto com a folha da beterraba, o segundo com a folha de cenoura e o terceiro foi com a panc (Buva) com o intuito de evitar o desperdício.

**Materiais e métodos:** Foi utilizado liquidificador, o pesto, folha de beterraba e folhas de cenoura, buva, azeite de oliva, nozes, chia, sal e alho. Foram produzidas 3 amostras de pesto: PFBE – pesto de folha de beterraba. PFCE pesto de folha de cenoura, PFBU – pesto folha de buva. A análise sensorial foi realizada no laboratório de nutrição e as amostras foram servidas em copos com Algarismos de 3 dígitos aleatórios e cada provador recebeu um copo de água junto com as amostras. Foram avaliadas a aceitação global, textura, sabor, aroma e aparência, usando uma escala hedônica estruturada de 9 (nove) pontos cujos extremos correspondiam a “gostei muitíssimo – 9” e “desgostei muitíssimo – 1”. Foi avaliado também a intenção de compra através de uma escala estruturada em 5 (cinco) pontos, cujos extremos correspondiam a “certamente compraria – 5” e “certamente não compraria – 1”. Os dados foram avaliados estatisticamente utilizando ANOVA e TUKEY. Foi analisado a composição nutricional dos produtos por meio de proteínas, carboidratos, lipídios, fibras, e sódio, através dos cálculos nutricionais. **Resultados e discussões:** Os atributos de aceitação global, sabor, textura e intenção de compra diferiram em ( $p < 0,05$ ) e aroma ( $p = 0,3$ ) entre as amostras. As médias de aceitação global foram  $5,8 \pm 5,1$  (PFBE),  $5,8 \pm 5,3$  (PFCE),  $4,5 \pm 6,2$  (PFBU), para aparência  $6,1 \pm 5,7$  (PFBE),  $5,8 \pm 5,2$  (PFCE),  $5,1 \pm 6,1$  (PFBU), para sabor  $5,3 \pm 6,7$  (PFBE),  $5,6 \pm 5,9$  (PFCE),  $3,5 \pm$

7,5 (PFBU), para aroma  $5,8 \pm 5,8$  (PFBE),  $5,8 \pm 5,8$  (PFCE),  $5,3 \pm 6,3$  (PFBU), e para textura foram  $6,0 \pm 7,0$  (PFBE),  $6,0 \pm 5,4$  (PFCE),  $4,9 \pm 6,9$  (PFBU). **Formulação 1 cenoura** INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: Porção de 50g Valor Energético 115kcal ou 485kJ. **Formulação 2 beterraba** INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: Porção de 50g Valor Energético 125kcal ou 527kJ. **Formulação 3 buva** INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: Porção de 50g Valor Energético 130kcal ou 546kJ. **Conclusão:** Foi possível desenvolver um produto com a utilização da panc, e pelo fato de ser uma planta com gosto muito forte, não houve uma boa aceitabilidade nos quesitos de aceitação global, sabor, textura, e intenção de compra. Já no quesito de aroma houve sim a percepção de diferença entre as amostras. As amostras de beterraba e de cenoura ambas obtiveram poucas diferenças entre si: aceitação global, aroma, textura e intenção de compra obtém a mesma média. Já aparência e sabor diferem pouco entre uma e outra para mais ou para menos.