

II SEMANA UNIVERSITÁRIA DA UNILAB

“Práticas Locais, Saberes Globais”

I ENCONTRO DE PRÁTICAS DOCENTES E DISCENTES

II ENCONTRO DE INICIAÇÃO À DOCÊNCIA

II ENCONTRO DE EDUCAÇÃO À DISTÂNCIA

III ENCONTRO DE EXTENSÃO, ARTE E CULTURA

IV ENCONTRO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA

I ENCONTRO DE PÓS-GRADUAÇÃO

**AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE ORA-PRO-NOBIS PARA
DETERMINAÇÃO DO TEOR DE COMPONENTES INCORPORADOS À RAÇÃO
SUPLEMENTAR PROTEICA**

**Etho Roberio Medeiros Nascimento¹, Aline de Oliveira de Freitas², Amiry Monteiro
Sanca², Daniel Freire de Sousa³, Juliana Jales de Hollanda Celestino³**

¹Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Ciências Sociais Aplicadas, Mestrando do Mestrado Acadêmico em Sociobiodiversidade e Tecnologias Sustentáveis–MASTS, e-mail: ethoroberio@gmail.com; ²Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Ciências da Saúde, Acadêmicos de Enfermagem, e-mail: aline96261704@hotmail.com, amiry Monteiroanca@outlook.com; ³Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Ciências da Saúde, Professores do MASTS, email: daniel@unilab.edu.br, juliana.celestino@unilab.edu.br.

RESUMO: Organizações mundiais utilizam-se dos recursos naturais para construção de estratégias que possam garantir o estado de segurança nutricional e combate à fome. Devido ao alto teor proteico, além de outros nutrientes, a Ora-pro-nobis vem sendo utilizada como suplemento alimentar proteico em várias regiões do Brasil. Entretanto, existem relatos que a ingestão indiscriminada de plantas nativas pode resultar em intoxicação. Assim, o objetivo desse estudo foi estimar a quantidade *in natura* de Ora-pro-nobis necessária para a confecção de ração suplementar proteica utilizada em protocolos experimentais de toxicidade aguda (30 dias) e crônica (90dias), via oral em camundongos. Foi realizada uma coleta preliminar de 600 g, no município de Mulungu, de folhas *in natura* para a determinação do teor Umidade e Matéria Seca (MS). As folhas foram lavadas e colocadas em estufa de pré-secagem à 55 °C por um período de 24 horas. Após pré-secagem, a amostra foi triturada para obtenção de um

produto farelado para análise de suas propriedades. A espécie apresentou aproximadamente 86,35% de teor de umidade, e 13,65% de MS na sua composição. A partir desses dados, obteve-se uma quantidade aproximada a ser utilizada na confecção da farinha de Ora-pro-nobis, sendo necessário 66 kg da folha *in natura* para obtenção de 9 kg de MS após processo de desidratação, quantidade essa previamente calculada como necessária para realização do estudo. Tal protocolo experimental foi importante, pois viabilizou estimar a quantidade *in natura* da espécie necessária para a elaboração da ração que será utilizada nos ensaios de toxicidade aguda e crônica.

Palavras-chave: Segurança alimentar, Estudos de toxicidade, Propriedades nutricionais.