



CARACTERIZAÇÃO COMPARATIVA ENTRE HORTALIÇAS CONVENCIONAIS E NÃO CONVENCIONAIS

Gleiciane dos Santos Silva¹; Luiz Felipe de Santana Santos²; Luís Fernando Polesi³ Alisson Marcel Souza de Oliveira⁴; Francisca Pereira de Moraes⁵

RESUMO

A mudança dos hábitos alimentares é uma demanda crescente para a população mundial. As frutas e hortaliças fazem parte desse apelo pela alimentação mais saudável, uma vez que a Organização Mundial de Saúde (OMS) recomenda consumir pelo menos cinco porções ao dia. Dentre as opções, a alface é um dos vegetais folhosos mais consumida, ainda podem ser incluídos outras opções menos tradicionais, como as Plantas Alimentícias não Convencionais (PANCs). Portanto, o objetivo do trabalho foi realizar um estudo comparativo avaliando a composição de hortaliças convencionais e não convencionais, sendo três grupos varietais de alface (alface americana, crespa e crespa roxa) como hortaliças convencionais e três espécies de não convencionais (beldroega, major gomes e folha da batata-doce). Avaliou-se o teor de umidade, cinzas, acidez total titulável, pH, vitamina C, clorofila e cor (L, luminosidade, a (-a, verde; +a vermelho) e b (-b, azul; +b amarelo)). Para a análise de umidade, ambas hortaliças apresentaram alto teor (>87%) e pH próximo da neutralidade, com exceção da beldroega que apresentou menor pH (5,33). Quanto a acidez titulável, a folha de batata-doce (>3%) apresentou maior parâmetro e o major gomes (1,00%) o menor, enquanto que o teor de cinzas das plantas não convencionais (1,24 a 1,67%) foi superior aos grupos varietais de alface (0,79 a 1,15%), o mesmo comportamento foi observado para o teor de clorofila. Para a vitamina C, a folha de batata-doce e o major gomes (>15 mg/100 g) apresentaram maior concentração que as demais hortaliças analisadas (>8 mg/100 g). A luminosidade de ambas foi superior a 30, onde a folha do major-gomes apresentou menor parâmetro e a alface crespa o maior. Todas as amostras apresentaram coloração verde (-a), sendo a alface crespa roxa o menor resultado. A partir dos dados obtidos conclui-se que as plantas alimentícias não convencionais apresentam resultados similares ou superiores as hortaliças convencionais, o que reforça o potencial nutricional das espécies.

Palavras-Chave: *Lactuca sativa*, potencial funcional, plantas alimentícias não convencionais, segurança alimentar.

¹ Agroindústria, Universidade Federal de Sergipe, gleicianesantos@academico.ufs.br

² Agroindústria, Universidade Federal de Sergipe, luizfelipe9876@academico.ufs.br

³ Doutor, Universidade Federal de Sergipe, lfpolesi@academico.ufs.br

⁴ Doutor, Universidade Federal de Sergipe, alisson.oliveira.ufs@academico.ufs.br

⁵ Doutora, Universidade Federal de Sergipe, francisca.moraes@academico.ufs.br