



ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Centro Estadual de Educação Profissional Newton Freire Maia

Estrada da Graciosa, 7400 - km 20 - Parque das Nascentes - CEP: 83.327-000 - Pinhais - PR

Fone/Fax: • 41-3653-5151

E-mail: freiremaia@gmail.com

ELABORAÇÃO de PRODUTO ALIMENTÍCIO ARTESANAL A PARTIR DA FARINHA de ORA-PRO-NOBIS.

A planta ora-pro-nobis é uma PANC, Planta Alimentícia não Convencional. PANCs são aquelas plantas que não comemos porque não sabemos que elas podem, sim, ser consumidas, ou porque faziam parte da alimentação no passado, mas foram substituídas por alimentos com maior interesse comercial ao longo dos anos.

A ora-pro-nobis é da família dos cactos, cactaceae trepadeira folhosa com quase todas suas partes comestíveis, originária da América tropical, seu nome científico é *Pereskia aculeata*. Cerca de 25% da sua composição total é feita de proteínas, ela é muita rica em vitamina A, B, C e B12, além de muitos outros nutrientes.

Relatos de pessoas com anemia (falta de glóbulos vermelhos no sangue, falta de vitamina no sangue como a B12) que consumiram a folha da ora-pro-nobis por um período que ajudou com o tratamento da doença. A planta pode ser usada também como um auxiliar de tratamentos no intestino, funcionando com um pré biótico.

O projeto de Eduardo Silveira e de sua colega Heloisa Marquete foi produzir uma farinha a partir da ora-pro-nobis e utilizá-la na fabricação de produtos alimentícios, visando melhorá-los no aspecto nutricional. O processo de secagem das folhas, consistiu em deixá-las em seus galhos, pendurados por quinze dias na sombra, e, após esses quinze dias, foi feita a lavagem das folhas e deixadas para fazer a secagem no sol por dois dias. As folhas já secas, foram batidas no liquidificador para a obtenção da farinha.



ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Centro Estadual de Educação Profissional Newton Freire Maia

Estrada da Graciosa, 7400 - km 20 - Parque das Nascentes - CEP: 83.327-000 - Pinhais - PR

Fone/Fax: • 41-3653-5151

E-mail: freiremaia@gmail.com

Com a farinha já pronta, foram produzidos os seguintes produtos: um Pão com 10g de farinha de ora-pro-nobis, uma torta de limão com 5 gramas de farinha de ora-pro-nobis e uma maionese com 7g da farinha de ora-pro-nobis. Esse projeto foi realizado pelos alunos Heloisa Marquete e Eduardo Silveira, com a ajuda da professora Patrícia Miguel como orientadora.





ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Centro Estadual de Educação Profissional Newton Freire Maia

Estrada da Graciosa, 7400 - km 20 - Parque das Nascentes - CEP: 83.327-000 - Pinhais - PR

Fone/Fax: • 41-3653-5151

E-mail: freiremaia@gmail.com



