

Elaboração e Avaliação Sensorial de Produto Inovador:

Patê de Ora-pro-nóbis

Preparation and Sensory Evaluation of Innovative Product: Ora-pro-nóbis Pate

Resumo: O presente estudo tem por objetivo produzir uma avaliação sobre o patê de ora-pro-nóbis, produto inovador que foi produzido com a introdução da folha da ora-pro-nóbis em seu teor. Trinta e sete avaliadores participaram do estudo da avaliação sensorial e relataram sua opinião a respeito do quão gostaram ou o quão desgostaram da receita, destacando o que mais gostaram e o que menos gostaram na amostra. De acordo com os resultados obtidos, nota-se que grande parte dos avaliadores gozaram da mesma vertente, ou que tiveram o gosto muito parecido, demonstrando a aceitação da receita.

Abstract: This study aims to produce an evaluation of the ora-pro-nóbis pâté, an innovative product that was produced with the introduction of the ora-pro-nóbis leaf in its content. Thirty-seven evaluators participated in the sensory evaluation study and reported their opinion on how much they liked or disliked the recipe, highlighting what they liked the most and what they liked least in the sample. According to the results obtained, it is noticed that most of the evaluators enjoyed the same aspect, or that they had a very similar taste, demonstrating the acceptance of the recipe.

Palavras-chave: Produto inovador; Ora-pró-nobis; Patê; Avaliação sensorial.

**Cristoffer Miranda da Silva¹; Eduarda Garcia Pagno¹; Larissa Manhe¹;
Samara de Matia Zatta¹; Sara Martins de Lima¹.**

¹Centro Universitário Fundação Assis Gurgacz

INTRODUÇÃO

A Ora-pro-nóbis (nome científico *Pereskia aculeata*, e do latim “rogai por nós”) é uma cactácea trepadeira folhosa, sendo no Brasil conhecida por esse nome, embora tenham outras denominações como orabrobó, lobrobó e é chamada também de “carne dos pobres”, porque ela é muito rica em proteínas, sendo assim podendo ser utilizada na alimentação humana e também como medicamento natural (DUARTE; HAYASHI, 2005; SILVA JÚNIOR *et al.*, 2010). A Ora-pro-nóbis tem uma grande produção na área agrícola, principalmente na produção familiar (SOUZA, 2009; ALMEIDA; CORRÊA, 2013), e embora ser bastante conhecida, ela está entre

as plantas cuja produção e a utilização foram substituídas por alimentos e matérias-primas melhoradas para um abastecimento em grande escala (SOUZA, 2009).

A Ora-pro-nóbis é uma planta do grupo das famosas PANC - planta alimentícia não convencional - muito rica em proteínas, em especial o aminoácido essencial triptofano (DURANTE, 2020). De fácil cultivo e propagação, tem baixa demanda de água e baixa incidência de doenças, sendo ótima para o cultivo doméstico, como uma hortaliça de baixo custo. Sua propagação pode ser realizada de forma vegetativa, sendo a estaquia caulinar um método simples e rápido (MADEIRA; SILVEIRA, 2010).

Por ser rica em nutrientes como sais minerais, vitaminas e proteínas, tem uma grande recomendação para a dieta alimentar diária e pode ser utilizada tanto na sua forma crua quanto processada (BRASIL, 2010; ROSA *et al.*, 2011). Além disso, essa planta produz uma grande quantidade de frutos, dos quais é possível obter sucos, geleias, licores, molhos para massas, chás, iogurtes, chips crocantes, entre outros produtos.

O dicionário Educalingo (2021) traz a definição de patês como “preparações culinárias cremosas, à base de carne, de peixe ou de vegetais, muitas vezes com vários condimentos, que são consumidas, quer como entrada duma refeição, quer como um produto para comer com pão ou biscoitos, ao pequeno almoço ou ao lanche”.

O patê tem origem muito antiga, e não se sabe a região exata em que foi criado. Sabe-se, no entanto, que os gregos e romanos utilizavam o fígado de ganso para confeccionar pratos. Muitas culturas culinárias se intitulam como criadoras desta pasta, mas foi na França, quando a região do sudoeste começou a produzir o *foie gras* (fígado de ganso) que o patê ganhou fama.

O presente estudo tem como objetivo a criação e preparação de um alimento inovador, utilizando como matéria prima a Ora-pro-nóbis, sendo ela pouco popular na mesa dos brasileiros, porém com um grande benefício para a saúde.

MATERIAIS E MÉTODOS

Para a elaboração do patê de ora-pro-nóbis foram utilizados os seguintes ingredientes: folhas de ora-pro-nóbis, frango desfiado, cebola, limão, requeijão, maionese, salsinha, cebolinha, alho, azeite e sal.

Segue abaixo a tabela de ingredientes utilizados na receita juntamente com suas respectivas quantidades:

Tabela 1. Ingredientes utilizados na produção do patê e suas respectivas quantidades.

Ingredientes	Quantidade
Ora-pro-nóbis	100 gramas
Frango desfiado	300 gramas
Cebola	2 unidades
Limão	2 unidades
Requeijão	220 gramas
Maionese	150 gramas
Salsinha	60 gramas
Cebolinha	10 gramas
Alho	5 dentes
Azeite	100 ml
Sal	5 gramas

Fonte: Os autores, 2021.

Para a receita deste patê utilizamos apenas a parte foliar da ora-pro-nóbis, sem ramificações. Picamos a salsinha, a cebolinha, o alho, a cebola e as folhas de ora-pro-nóbis e reservamos até que o frango ficasse pronto. Para o preparo do frango utilizamos uma panela, o azeite, a cebola e o alho picado e deixamos em fogo baixo para dourar. Assim que dourados, acrescentamos o frango, a cebolinha e a salsinha e deixamos fritar. Depois de deixar o frango pronto, ajustamos o tempero apenas com sal e levamos ao *mixer* para triturar. No *mixer*, adicionamos à receita os ingredientes finais: requeijão, maionese, limão e as folhas de ora-pro-nóbis e processamos tudo junto. Quando a mistura ficou homogênea, passamos para um recipiente de vidro e decoramos com salsinha no topo. Essa receita foi servida em copinhos descartáveis de 50 ml para que 38 pessoas fizessem a degustação e avaliassem o resultado da mesma de acordo com uma ficha de avaliação.

AValiação Sensorial

A análise sensorial do patê de ora-pro-nóbis foi realizada com a turma do 4º período de Farmácia do Centro Universitário Fundação Assis Gurgacz, no Laboratório de Nutrição do campus, cidade de Cascavel/PR, pela disciplina de Tecnologia de Alimentos e Bromatologia, tendo como orientadora a docente Eleone Aparecida Tozo Guzi, contando com 37 avaliadores não treinados de ambos os sexos.

As amostras foram servidas em copos descartáveis de 50 ml, juntamente com água mineral e a ficha de avaliação do teste de aceitação com escala hedônica de sete classificações, sendo: gostei muitíssimo; gostei muito; gostei moderadamente; não gostei/nem desgostei;

desgostei moderadamente; desgostei muito; desgostei muitíssimo, das quais os avaliadores assinalaram uma classificação de acordo com sua opinião. Ainda foram avaliadas em relação ao que mais gostaram e ao que menos gostaram na amostra, com espaço para o avaliador descrever sua opinião.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Participaram do teste 37 avaliadores, dos quais se obteve um total de 100% de aproveitamento, sendo 14 avaliações com a classificação de “gostei muitíssimo”, 13 de “gostei muito”, 8 de “gostei moderadamente” e 2 classificadas como “não gostei/nem desgostei”.

Com relação aos principais pontos positivos ou do que o avaliador mais gostou, foram elencados diversos posicionamentos com a relação à sua textura, sabor, tempero, aparência, entre outros comentários. Também possuindo algumas anotações com relação aos pontos negativos ou de que menos gostaram, como de estar muito salgado, de não conter uma torrada para acompanhar, de conter muita salsinha e cebolinha, entre outros.

Num contexto geral, a aceitação entre as três primeiras escolhas (elencadas que o avaliador gostou de moderado a muitíssimo) teve uma aceitação muito boa, resultando em 94,59%, e para as avaliações marcadas como “não gostei” juntamente com “não gostei/nem desgostei” somaram 5,41%.

CONCLUSÃO

Ao analisarmos os resultados obtidos na pesquisa de análise sensorial, notamos que a aceitação do Patê de Ora-pro-nóbis revelou um ótimo desempenho e elevada taxa de aceitabilidade pelo público do teste, ou quase total, levando em consideração que cada avaliador expôs sua opinião e que cada um destes detém de opinião única e peculiar, a aceitação acima de 90% é demonstrada ótima e bem acolhida pelo grupo.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALMEIDA, M. E. F.; CORRÊA, A. D. Utilização de cactáceas do gênero *Pereskia* na alimentação humana em um município de Minas Gerais. **Ciência Rural**, Santa Maria, v. 42, n. 4, p. 751-756, 2012.

BERGER, A. **Conheça a origem dos patês**. Disponível em: <https://www.almanaqueculinario.com.br/noticia/conheca-a-origem-dos-pates-426>. Acesso em 21 set. 2021.

DUARTE, M. R.; HAYASHI, S. S. Estudo anatômico de folha e caule de *Pereskia aculeata* Mill. (cactaceae). **Revista Brasileira de Farmacognosia**, João Pessoa, v. 15, n. 4, p. 103-109, 2005.

DURANTE, S. **PANC, Plantas Alimentícias Não Convencionais**. Disponível em: <https://revistacasaedjardim.globo.com/Casa-e-Jardim/Paisagismo/noticia/2017/08/o-futuro-pertence-panc.html>. Acesso em: 21 set. 2021.

EDUCALINGO. Patê [on-line]. Disponível em: <https://educalingo.com/pt/dic-pt/pate-1>. Acesso em 21 set. 2021.

HARTMANN, H. T. **Plant propagation: principles and practices**. 7. ed. New Jersey: Prentice-Hall, 2002.

MADEIRA, N. R.; SILVEIRA, G. S. R. Ora-pro-nóbis. **Globo Rural**, São Paulo, SP, v. 294, p. 100-101, 2010.

ROSA, L. Avaliação físico-química de bolo com folhas de ora-pro-nóbis in natura. **Em Extensão**, Uberlândia, v. 13, n. 1, p. 70-81, 2014. 79.

SILVA JÚNIOR, A. A. Pão de ora-pro-nóbis: um novo conceito de alimentação funcional. **Agropecuária Catarinense**, Santa Catarina, v. 23, n. 1, p. 35-37, 2010.

SOUZA, M. R. de M. O potencial do ora-pro-nobis na diversificação da produção agrícola familiar. **Revista Brasileira de Agroecologia**, Porto Alegre, v. 4, n. 2, p. 3550-3554, 2009.