

XXIV Jornada de Nutrição da UNESP de Botucatu

Potencial nutricional de *Leathers* comestíveis de peixinho da horta (*Stachys byzantina*) com adição de ágar-ágár

PETRI¹, A. A; MIMOSO², L. M; COSTA³, R. L; FREITAS⁴, G. E. P; VEIGA-SANTOS⁵, P; Garcia⁶, Vitor Augusto dos Santos.

¹Nutrição, Instituto de Biociências e Biotecnologia, Universidade Estadual Paulista Júlio Mesquita Filho, Botucatu. Aluna-autora. alice.petri@unesp.br

²Engenharia de Bioprocessos e Biotecnologia, Faculdade de Ciências Agronômicas, Universidade Estadual Paulista Júlio Mesquita Filho, Botucatu. Colaboradora

³Nutrição, Instituto de Biociências e Biotecnologia, Universidade Estadual Paulista Júlio Mesquita Filho, Botucatu. Colaboradora

⁴Engenharia de Bioprocessos e Biotecnologia, Faculdade de Ciências Agronômicas, Universidade Estadual Paulista Júlio Mesquita Filho, Botucatu. Colaboradora

⁵Professora Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos na Universidade Estadual Paulista Júlio Mesquita Filho, Botucatu, Orientadora

⁶Professor Doutor em Ciência e Tecnologia de Alimentos na Universidade Estadual Paulista Júlio Mesquita Filho, Botucatu, Orientador

Introdução: O peixinho da horta (*Stachys byzantina*) é uma planta alimentícia não convencional (PANC), que além de nutritiva, apresenta sabor e odor semelhantes ao de peixe. Ela é rica em flavonoides e outros compostos bioativos, o que lhe confere um elevado potencial antioxidante e diversos benefícios à saúde. Além disso, alguns estudos ainda indicam que essa planta possui propriedades medicinais. **Objetivo:** Dentro deste contexto, o principal objetivo é a produção de *leathers* comestíveis à base de peixinho da horta desidratado e ágar-ágár, utilizando a técnica de *tape-casting*. **Materiais e métodos:** Foram preparadas 2 formulações, ambas com 1g de peixinho da horta desidratado (PHD), porém com concentrações diferentes de ágar-ágár (AA): 2,0g e 2,5g/ 100g de massa formadora de *leather* comestível, utilizando a técnica de *tape-casting*. Os *leathers* comestíveis foram espalhados a 4000 µm e secos em estufa com circulação de ar a 50°C. **Resultados:** Ambas as formulações apresentaram valores semelhantes de proteínas, com $3,77 \pm 0,15$ g/100 g (b.u.) com 2 g (AA) e $3,79 \pm 0,21$ g/100 g (b.u.) com 2,5 g de AA, não havendo diferença significativa entre os tratamentos ($p > 0,05$). Quanto aos lipídeos, observou-se uma redução significativa no teor da formulação com 2,5 g de AA ($1,68 \pm 0,09$ g/100 g) em comparação à formulação com 2 g AA ($3,45 \pm 0,11$ g/100 g), sugerindo que o aumento do ágar-ágár pode influenciar na retenção ou extração de compostos lipofílicos. Os teores de cinzas apresentaram valores de $2,25 \pm 0,26$ g/100 g (2 g AA) e $1,80 \pm 0,26$ g/100 g (2,5 g AA). Os valores de umidade foram $22,62 \pm 1,15\%$ (2 g AA) e $21,19 \pm 1,24\%$ (2,5 g AA). Teores de umidade abaixo de 25% são desejáveis para aumentar a estabilidade microbiológica do produto final. Em relação aos compostos fenólicos totais (CFT), a formulação com 2 g de AA apresentou maior concentração ($3,99 \pm 0,31$ mg EAG/g) quando comparada à com 2,5 g de AA ($3,59 \pm 0,25$ mg EAG/g), com diferença estatisticamente significativa ($p < 0,05$). Esse resultado sugere que a menor concentração de ágar-ágár pode favorecer a disponibilidade ou a incorporação dos compostos fenólicos no filme. **Conclusão:** As duas formulações de *leathers* apresentaram perfis nutricionais semelhantes, indicando que a variação da concentração de ágar-ágár não interfere significativamente no perfil nutricional dos *leathers* comestíveis. A baixa umidade favorece a estabilidade do produto. Os resultados demonstram o potencial do *leather* de peixinho da horta com adição de ágar-ágár como um *snack* nutritivo, contribuindo para a diversificação de produtos *plant-based* no mercado.

Agradecimentos: FAPESP (Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo) pelo apoio financeiro (Processo nº 2023/06134-0).