

*Anredera cordifolia* (Ten.) Steenis e *Pereskia aculeata* Mill conhecidas popularmente como Bertalha e Ora-pro-nobis, respectivamente, classificadas no grupo das plantas alimentícias não-convencionais (PANCs), surgem como uma opção de acréscimo na alimentação, sendo hortaliças de baixo custo, de fácil acesso e potencial nutricional. A bertalha, é uma planta originária da América do Sul. O Guia Alimentar para a população Brasileira traz a bertalha como uma opção para alimentação pela sua possível utilização culinária, e provável potencial nutricional. A ora-pro-nobis, é uma planta da família *Cactacea*, originária das Américas. No Brasil se consomem as folhas e flores do ora-pró-nobis, sendo conhecida pelo rico teor de pró-vitamina A e ferro. A composição centesimal dessas plantas pode ser comparada aos valores de hortaliças tradicionais como a couve e o espinafre, mostrando assim que apresentam um bom potencial nutricional. Por definição, pão é o produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten e água. Estes são ingredientes obrigatórios, mas pode conter os opcionais, que vão atuar melhorando a sua textura, maciez, vida de prateleira, sabor e valor nutricional. A adição de vegetais na massa de pães pode ser não só uma alternativa para melhorar o aproveitamento de vegetais rejeitados ou pouco utilizados na alimentação, mas também para aprimorar o perfil nutricional deste alimento, agregando conteúdo de proteínas e fibras por exemplo. Essa pesquisa teve como objetivo a elaboração de dois tipos de pães de forma com adição dessas PANCs, verificando sua aceitação através da análise sensorial com testes de aceitação de atributos. A Análise Sensorial foi realizada com 42 provadores não treinados de ambos os sexos, com idade entre 18 e 53 anos. Sendo avaliados os atributos: aparência, cor, sabor, textura e aceitação global. Os resultados da avaliação de cada atributo pela análise sensorial foram os seguintes: o pão com bertalha (PB) apresentou nota média de 7,02 com relação à aparência, enquanto o pão com ora-pro-nobis (PO) apresentou 6,38. Quanto ao atributo cor, as médias das notas do PB e PO foram respectivamente 5,52 (Índice de Aceitação (IA): 61,33%) e 6,09 (IA:67,66%). A média para o sabor do PB foi de 5,31 (IA: 59%), enquanto a do PO foi de 6,78 (IA: 75%). A média das notas relativas à textura dos pães foi de 7,19 para o PB e 7,05 para o PO, o que significa um IA de 79,88 e 78,33%, respectivamente. Com relação à aceitação global dos pães as médias das notas foram de 6,17 para o PB e 7,00 para o PO. Os resultados demonstram que essas PANCs podem ser consumidas em massas de pães, enriquecendo tais preparações. Os pães preparados com as PANCs obtiveram bom índice de aceitação global. Posteriormente outros estudos serão realizados para caracterizar as propriedades físico-químicas dos pães comparando a utilização das hortaliças com suas farinhas, na elaboração dos pães.