

## Elaboração e composição centesimal de doce em calda de xiquexique (*Pilosocereus gounellei* (F.A.C. Weber) Byles & G.D. Rowley )

Naelly Pires de Sá<sup>1</sup>; Jânio Eduardo de Araújo Alves<sup>2</sup>; Cristiane Ayala de Oliveira<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Acadêmica do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos – IF Sertão –PE/Salgueiro. Bolsista PIBITI/CNPq. E-mail: [naellysa@gmail.com](mailto:naellysa@gmail.com)

<sup>2</sup>Técnico em Agroindústria – IF Sertão –PE/Salgueiro. E-mail: [janio.alves@ifsertao-pe.edu.br](mailto:janio.alves@ifsertao-pe.edu.br)

<sup>3</sup>Orientadora do Trabalho. Tecnóloga em Agroindústria. Doutora em Ciência dos Alimentos. Docente EBTT – IF Sertão –PE/Salgueiro. E-mail: [cristiane.ayala@ifsertao-pe.edu.br](mailto:cristiane.ayala@ifsertao-pe.edu.br)

### RESUMO

O xiquexique (*P. gounellei*) é uma cactácea bastante comum no semi-árido nordestino, desenvolvendo-se muito bem nas áreas mais secas da região semi-árida; cresce em solos rasos, em cima de rochas e se multiplica regularmente, cobrindo extensas áreas (GOMES, 1977). A polpa extraída do caule tem uma consistência que lembra o mamão verde, sendo utilizada por populações rurais na elaboração de biscoitos, bolos e doces, sem no entanto se ter conhecimento das suas características físico-químicas. Seca e transformada em pó apresenta aroma agradável e delicado, podendo ser incorporada ao trigo para a elaboração de produtos de panificação. Por ser uma planta excepcionalmente adaptada às condições do semi-árido nordestino, merece ser objeto de trabalhos que estimulem seu aproveitamento como fonte de alimento e renda, visto que pode ser produzida em escala, aproveitando a vantagem comparativa que advém de sua adaptação ao clima e solo. Portanto, este estudo teve por objetivo elaborar um doce em calda utilizando a polpa do xiquexique. Foram preparadas 5 formulações onde apenas variou-se a concentração da calda (30°; 40°; 50°; 60° e 70° Brix) e avaliaram-se Umidade; Resíduo mineral fixo (Cinzas); Proteínas; Lipídios; pH, acidez titulável; sólidos solúveis totais; açúcares redutores; não redutores e totais do produto final. O conteúdo de carboidratos foi obtido por diferença. O experimento foi realizado em delineamento inteiramente casualizado (DIC), com três repetições. Os fatores quantitativos foram avaliados por meio de análise de variância (ANOVA) utilizando para comparação de média o teste de Tukey e adotando-se o nível de 5% de probabilidade. Foram constatadas diferenças significativas para as variáveis de Umidade, proteína, carboidratos, e açúcares entre todos os tratamentos. Constatou-se a possibilidade da utilização da utilização do xiquexique para a elaboração de doce em calda..

**Palavras-chave:** aproveitamento, cactácea, semiárido, doce.