



## ELABORAÇÃO DE EMPANADO VEGETARIANO PRÉ-ASSADO TIPO “NUGGETS” DE XIQUEXIQUE (*PILOSOCEREUS GOUNELLEI*)

Sara Raquel Ribeiro Pereira<sup>1</sup>; Maria Raquel Gonçalves Ribeiro<sup>1</sup>; Cristiane Ayala de Oliveira<sup>2</sup> e Rodrigo de Araújo Soares<sup>3</sup>

- 1- Bolsista - Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano - Campus - E-mail para contato: [sara\\_raquel04@hotmail.com](mailto:sara_raquel04@hotmail.com)  
Docentes do Curso de Tecnologia em Alimentos – IF Sertão – PE Campus Salgueiro - E-mail para contato: [cristiane.ayala@ifsertao-pe.edu.br](mailto:cristiane.ayala@ifsertao-pe.edu.br)

### RESUMO

**Introdução:** O semiárido brasileiro é constituído por toda uma extensão territorial cuja pluviosidade seja igual ou inferior a 800 milímetros por ano, está situado entre o estado do Piauí e o norte de Minas Gerais, o xiquexique (*Pilosocereus gounellei*) representa grande parte dos alimentos que compõem a dieta dos ruminantes no período de estiagem em muitas áreas do semiárido do Nordeste brasileiro, principalmente no sertão de Alagoas de Pernambuco e da Paraíba. A sua utilização da alimentação humana é limitada, tendo-se registros em algumas regiões da Bahia e Ceará, e por questões culturais ainda enfrenta certa resistência em seu consumo. Com as mudanças de hábitos em relação a alimentação, é crescente a busca de novos alimentos que atendam nichos específicos do mercado consumidor, atrelada a procura por alimentos sem a adição de ingredientes de origem animal que atendam ao público vegano e vegetariano. **Objetivo:** o estudo objetivou desenvolver e caracterizar um empanado tipo “nugget” vegetariano obtido a partir do xiquexique, por meio das análises físico-químicas e sensorial. **Materiais e Métodos:** elaborou-se uma formulação ode nugget vegetariano utilizando como base a cactácea xiquexique. Após a elaboração do produto o mesmo foi analisado quanto a composição centesimal (umidade, proteínas, lipídios, cinzas e carboidratos), atividade de água (Aw) e pH. Para a avaliação sensorial, foi conduzido um teste de aceitação utilizando a escala hedônica estruturada de 09 pontos, com 100 provadores. Também se realizou o teste de aceitação e intenção de compra. O experimento foi realizado em delineamento inteiramente casualizado (DIC), com dois tratamentos e três repetições, submetidos à comparação entre as médias pelo teste de Tukey a 5% probabilidade. **Resultados:** Constataram-se diferenças significativas ( $p < 0,05$ ) entre os tratamentos, para os percentuais de umidade, lipídios, pH e atividade de água e carboidratos. Com relação ao teste sensorial, observou-se boa aceitação de ambas formulações. **Considerações Finais:** Constatou-se um potencial para o uso do xiquexique em produto empanado, no entanto, carece de maiores estudos.

**Palavras-chave:** vegetariano; caatinga; produto.

**AGRADECIMENTOS:** Ao IF Sertão – PE pela concessão da bolsa.

**Modalidade:** PIBITI

**Campus:** Salgueiro