

## DESENVOLVIMENTO DE DOCE CREMOSO DE PALMA FORRAGEIRA (*OPUNTIA FICUS INDICA L. MILL*)

Josefa de Sousa França, Shirleide da Silva Santos, Valdineide Rodrigues Gonçalves;  
Juliana Cantalino dos Santos<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, [josefa123julia@gmail.com](mailto:josefa123julia@gmail.com), [sshirleide@gmail.com](mailto:sshirleide@gmail.com), [valdineiderodrigues88@gmail.com](mailto:valdineiderodrigues88@gmail.com), [juliana.cantalino@ifsertao-pe.edu.br](mailto:juliana.cantalino@ifsertao-pe.edu.br).

A palma forrageira (*Opuntia ficus indicata* MILL) possui elevados teores de vitaminas e sais minerais, bem como um grande valor alimentício para os seres humanos. O objetivo desse trabalho foi desenvolver e avaliar uma formulação ideal de doce cremoso de palma forrageira, os ingredientes utilizados para a produção do doce foram: sacarose, amido, canela e palma. Foram elaboradas duas formulações com diferentes concentrações de palma A1-60% e A2-50%. Foram feitas análises sensoriais e na formulação que obteve maior preferência, análises físico-químicas. A análise sensorial foi feita com 100 pessoas, foram feitos testes de escala hedônica, de intenção de compra e de frequência de consumo de doces e para tabular os resultados foi utilizado o programa de análise de variância (ANOVA). Na análise sensorial, 78% dos avaliadores eram do sexo feminino e a faixa etária predominante foi de 20 a 30 anos, 34% dos provadores disseram consumir doces de 2 a 3 vezes por semana. Foram feitos testes para cor, aparência, textura, sabor e aroma, havendo diferença significativa apenas nos atributos de textura e aroma, favorecendo a amostra A2 com 50% de palma, com médias A1=5,9a e A2=5,2b para textura e A1=5,2b e A2=6,3a para aroma, a preferência em A2 foi devido ao atributo sabor com valor de  $p=0,08\%$  e médias A1=5,1a e A2= 5,7a. Nas análises físico-químicas o resultado de SST foi de 64,8° Brix, para cor obtiveram-se os resultados de L=12,98, a=2,19 e b=17,98. Para carboidratos alcançou-se o resultado de 72,82%, para umidade, lipídios e fibras obtiveram-se 18,32%, 6,79% e 1,24%%, respectivamente. E finalmente para Cinzas e Proteínas atingiram-se os valores de 0,67% e 0,16%, respectivamente. Conclui-se que a amostra preferida foi a que continha 50% de palma, a análise sensorial mostrou que deve haver melhorias de processo, já a físico-química demonstrou valores adequados para um doce cremoso de origem vegetal.

**Palavras-Chave:** Sensorial; Físico-química; Processamento; Xerófitas.