

## DESENVOLVIMENTO, CARACTERIZAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL DE FARINHA DE BOLO A PARTIR DA FARINHA DE XIQUEXIQUE (*Pilosocereus gounellei*)

Jayda Prescila Marques de Souza<sup>1</sup>, Clemilson Elpídio da Silva<sup>2</sup>, Cristiane Ayala de  
Oliveira<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Graduanda em Tecnologia de Alimentos, Setor de Tecnologia em Alimentos/IF Sertão – PE/ Campus Salgueiro – PE, jaydinhamarques@hotmail.com

<sup>2</sup>Graduado em Tecnologia de Alimentos, Setor de Tecnologia em Alimentos/IF Sertão – PE/ Campus Salgueiro – PE, clemilsonelpidio@gmail.com

<sup>3</sup>Orientadora, Setor de Tecnologia em Alimentos/IF Sertão – PE/ Campus Salgueiro – PE, cristiane.ayala@ifsertao-pe.edu.br

A utilização de ingredientes não convencionais em alimentos pode representar uma alternativa para a substituição parcial da farinha de trigo, visando às propriedades tecnológicas do ponto de vista das características físico-químicas e sensoriais, de forma que os consumidores não venham a rejeitar mudanças na, cor, sabor, textura, aroma e aparência dos produtos finais. O xiquexique é uma espécie vegetal que possui características morfofisiológicas adaptativas, como armazenamento de água, que permitem o seu desenvolvimento na região semiárida. Dessa forma podem resistir a longo tempo de estagem sendo utilizando como alternativa alimentar, inclusive na alimentação humana. Neste contexto, objetivou-se desenvolver e avaliar formulações de bolo a partir da farinha da massa in natura do xiquexique, visando um aproveitamento da planta através de sua aplicação na alimentação humana. Para a elaboração dos bolos foram desenvolvidas cinco formulações, sendo um controle e demais com substituição parcial e crescente da farinha de trigo: formulação F1, (controle) 100% da farinha de trigo; F2 - 20%; F3 - 40%; F4 - 60% e F5, substituindo 80% da farinha de trigo pela farinha de xiquexique. Foram realizadas as análises para determinação dos teores de umidade, cinzas, pH, acidez titulável, açúcar redutor, açúcar não redutor e açúcares totais, sólidos solúveis totais (°Brix), proteína, extrato etéreo, ácido ascórbico, cloreto, carboidrato, cor objetiva e análise sensorial, tanto para a matéria prima in natura, farinha e produto final (sendo neste realizada a análise sensorial). Para a avaliação estatística foi aplicada análise de variância e para comparação das médias o teste T a um nível de 5% de significância ( $p < 0,05$ ). As formulações com substituição de 20%, 40% e 60% foram os que apresentaram notas satisfatórias com em relação à aceitabilidade e intenção de compra. A formulação com 80% da farinha do xiquexique apresentou-se mais úmido, levemente mais ácido, e com aceitação menor pelos provadores.

**Palavras-chave:** produtos panificáveis, cactácea, propriedade funcional

**Agradecimentos:** Ao IF Sertão – PE pela infraestrutura e ao CNPq pela concessão da bolsa.