

Elaboração de barras de cereais com a farinha da cactácea xiquexique (*Pilosocereus gounellei*)

Celina Maria de Araújo¹, Carolaine Gomes dos Reis², Cristiane Ayala de Oliveira³

¹ Graduanda em Tecnologia de Alimentos, Setor de Tecnologia em Alimentos/IF Sertão – PE/ Campus Salgueiro – PE, celina54flh@gmail.com

² Graduada em Tecnologia de Alimentos, Setor de Tecnologia em Alimentos/IF Sertão – PE/ Campus Salgueiro – PE, carolainetecalimentos@gmail.com

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

O xiquexique é uma cactácea pouco difundida na alimentação humana, sendo dada maior atenção nos períodos de seca, funcionando como alternativa a alimentação animal. Contudo, a mesma apresenta uma grande capacidade na alimentação humana. Assim com vistas a aumentar a disponibilidade de alimentos, aliando a subutilização de uma cactácea que possui atributos nutricionais e sensoriais bons para a saúde humana, tem-se que o objetivo da presente pesquisa é: conceber, desenvolver e caracterizar o xiquexique in natura e farinha, por meio das análises físico-químicas e empregar a mesma como ingrediente na elaboração de barras de cereal. O xiquexique foi adquirido na fazenda do IF Sertão-PE campus Salgueiro, sendo analisado com base na metodologia do Instituto Adolfo Lutz (2008). A secagem foi realizada em estufa de circulação de ar a 70°C por 23hs e 10mins, sendo a polpa fatiada em finas fatias uniformes. Os resultados apontaram na maioria dos parâmetros analisados diferenças estatísticas significativas ao nível de 5% pelo teste de Tukey. A umidade da farinha com $5,58 \pm 0,02$ atendeu a legislação que determina que farinhas devem possuir no máximo 15% de umidade. Os resultados apontam uma maior concentração dos compostos para a farinha, com exceção de alguns parâmetros como o Ratio e Ph; e cloretos, proteína e lipídeo que não houveram diferenças estatísticas entre as amostras. Os resultados obtidos estão dentro do esperado, uma vez que com a diminuição do percentual de umidade (água) os compostos se concentrem. Conclui-se que o xiquexique possui grande possibilidade de utilização na alimentação humana, podendo ser incorporado através da farinha que se mostrou uma boa fonte de vitamina C. A mesma pode ser incorporada na panificação e na elaboração de produtos fáceis de consumo como as barras de cereais. Ainda podendo ser uma fonte de renda para a população.

Palavras-chave: produtos panificáveis, cactácea, propriedade funcional

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