



PIBIC/CNPq/UFPG-2011

PROCESSAMENTO MÍNIMO DE BROTOS DE PALMA *Opuntia ficus-indica* Mill. PARA O CONSUMO HUMANO

Marcela Nobre Oliveira¹, Franciscleudo Bezerra da Costa²

RESUMO

O processamento mínimo de frutas e hortaliças oferece produtos com qualidade, frescor e conveniência. O objetivo do trabalho consiste em verificar a qualidade pós-colheita e o processamento mínimo de brotos de palma para o consumo humano. Os cladódios foram produzidos em área experimental na UFPG campus de Pombal - PB em cultivo de sequeiro e irrigada, cladódios irrigados receberam em média 7,8L de água no período de 30 dias, a produção de sequeiro Foi utilizada lâmina de irrigação 0. Após a colheita, os brotos foram conduzidos ao laboratório de Análise de Alimentos da UFPG, Campus Pombal, e submetidas ao processamento mínimo: seleção; remoção dos acúleos; corte em fatias, 5mm de espessura; sanitização e enxágüe, 10 minutos com 200 e 5mgL⁻¹ de cloro livre (Sumaveg®), respectivamente; drenagem até 20 minutos; embalagem em bandeja de poliestireno expandido com PVC; e, conservação a 4±0,5°C sob 65±5% UR, por 8 dias. O processamento mínimo palma mostrou-se como uma alternativa viável para a comercialização do broto de palma, visto que não houve alterações sob o pronto de vista da qualidade pós-colheita. Ademais, tanto a palma Gigante quanto a IPA20 prestaram-se adequadas para o processamento mínimo, viabilizando uma alternativa potencial de consumo humano para a cultura da palma na região do Semiárido Nordeste.

Palavras-chave: Palma forrageira, conservação, análises químicas

MINIMAL PROCESSING OF CACTUS PEAR BUDS *Opuntia ficus-indica* Mill. FOR HUMAN CONSUMPTION

ABSTRACT

Minimal processing of fruits and vegetables offer products with quality, freshness and convenience. Aim was to verify the quality of postharvest and minimal processing of cactus pear for human consumption. The cladodes were produced in the experimental area on UFPG Campus Pombal - PB in dryland and irrigated cropping, irrigated cladodes received an average of 7.8L of water within 30 days, the production of dryland upland irrigation was used 0. After harvest, the cactus pear were conducted at the laboratory of Food Analysis, UFPG, Campus Pombal, and subjected to minimal processing: selection, removal of thorns, cut into slices, 5mm thick; sanitizing and rinse, 10 minutes with 200 and 5mgL⁻¹ free chlorine (Sumaveg ®), respectively; drain up to 20 minutes; packaging in polystyrene trays with PVC, and storage at 4±0.5°C under 65±5% RH for 8 days. The minimum processing cactus pear proved to be a viable alternative to the commercialization of palm bud, since there were no changes in the immediate view of postharvest quality. Moreover, both the cactus pear Giant and IPA20 provided are adequate for the minimal processing, enabling a potential alternative for human consumption for the crop in the region of the cactus pear Semiárido Nordeste.

Keywords: Cactus pear, conservation, Chemical analyzes

¹ Aluna do Curso de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFPG, Pombal, PB, E-mail: marcela_nobre@msn.com

² Engenharia de Alimentos, Professor Doutor, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFPG, Pombal, PB, E-mail: franciscleudo@ccta.ufpg.edu.br *Autor para correspondências.