



Processamento mínimo de brotos de palma 'Orelha de Elefante'.

Eder Pereira da Rocha Sousa¹, Franciscleudo Bezerra da Costa²

RESUMO

A maior aplicação para a palma é como forragem, sendo pouco explorada na alimentação humana, devido ao preconceito e a ausência de estudos e tecnologias que agreguem valor ao broto de palma. Dessa forma, objetivou-se estabelecer um fluxograma operacional para o processamento mínimo de brotos de palma 'Orelha de Elefante'. Foram utilizados brotos de ordem terciária e quaternária com idade aproximada de 30 dias e com 14 a 20 cm de comprimento. Os brotos foram conduzidos ao Laboratório de Química, Bioquímica e Análise de Alimentos do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar – CCTA/UFCEG, onde foram retirados os espinhos, selecionados e processados em robotcoupe, obtendo-se cortes transversais. Após o processamento, foram acondicionados em bandejas de poliestireno expandido, envolvido com polivinilcloreto (PVC) e armazenados a $4\pm 1^{\circ}\text{C}$ e a $40\pm 5\%$ de UR, durante 10 dias. A cada dois dias foram realizadas avaliações de massa fresca, sólidos solúveis, acidez titulável, pH, ácido ascórbico, compostos fenólicos, clorofila total, carotenoides, flavonoides e antocianinas. Os brotos de palma 'Orelha de Elefante' minimamente processados sofreram pequenas alterações ao longo do armazenamento, com baixos valores para perda de massa e elevados teores de compostos fenólicos, indicando que o processamento e as condições de armazenamento a que foram submetidos foram adequadas e conservaram a qualidade inicial dos brotos.

Palavras-chave: *Opuntia sp., Ponto para consumo, qualidade pós-colheita.*

¹ Graduando em Agronomia, Centro de Ciência e Tecnologia Agroalimentar, Unidade Acadêmica de Ciências Agrárias, UFCEG, Pombal, PB, e-mail: ederederprs@gmail.com

² Professor Doutor, Curso de Engenharia de alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCEG, Pombal, PB, e-mail: franciscleudo@ccta.ufcg.edu.br

Minimum processing of palm cladodes 'Orelha de Elefante.'

ABSTRACT

The major application for palm is as fodder, with little exploited for human consumption due to the bias and the absence of studies and technologies that add value to the palm shoots. Thus, the objective was to establish an operational flowchart for minimal processing of palm shoots 'Orelha de Elefante'. Tertiary and quaternary shoots of approximately 30 days and 14 to 20 cm in length were used. The shoots were conducted to Chemical Laboratory, Biochemistry and Food Analysis Center of Agricultural Food Science and Technology - CCTA / UFCG where the thorns were removed, processed and selected robotcoupe, yielding cross sections. After processing, they were packed in trays of expanded polystyrene, wrapped with polyvinylchloride (PVC) and stored at 4 ± 1 °C and $40 \pm 5\%$ RH, for 10 days. Every two days were made fresh pasta reviews, soluble solids, titratable acidity, pH, ascorbic acid, phenolic compounds, chlorophyll, carotenoids, flavonoids and anthocyanins. The palm shoots' elephant ear minimally processed undergone minor changes during storage, with low values for weight loss and a high content of phenolic compounds, indicating that the processing and storage conditions to which they were subjected are appropriate and retained the initial quality of the shoots.

Keywords: *Opuntia* sp., point for consumption, postharvest quality.