

INTRODUÇÃO

No Brasil, em particular, o semiárido ocupa uma vasta área da região Nordeste e corresponde a 10% do território nacional região caracterizada por solos rasos com baixa capacidade de retenção de umidade, influenciando a disponibilidade e qualidade de forragem. A palma, aparece nesse contexto como alternativa de cultivo, adaptada ao clima semiárido, visto ser uma cultura com mecanismo fisiológico especial. A sua importância, como reserva forrageira, é significativa na sustentabilidade da pecuária regional, segmento fortemente atingido pela escassez de alimentos.

A palma forrageira (*Opuntia ficus-indica*) é uma planta medicinal comumente encontrada no Nordeste brasileiro e o controle de qualidade desta matéria-prima é relevante para viabilizar o consumo humano.

Assim, objetivou-se avaliar a qualidade físico-química da palma, obtida em uma fazenda localizada no Alto Oeste do Rio Grande do Norte, Brasil. .

METODOLOGIA

Este trabalho foi realizado no Instituto Federal do Rio Grande do Norte (IFRN), campus Pau dos Ferros.

Os cladódios da palma foram descascadas e cortadas manualmente com facas de aço inoxidável, removidas as camadas exteriores, cortados em cubos e lavados em água corrente, selecionadas e sanitizados em solução de hipoclorito de sódio a 50 pp, enxaguadas, triturados e submetidos à caracterização físico-química em triplicata de acordo com as metodologias do Instituto Adolfo Lutz (2008): Teor de água (%), Sólidos totais (%), Cinzas, pH, Acidez em ácido cítrico (%), Sólidos solúveis, totais (°Brix), Ratio, Vitamina C (mg/100g) e Açúcares totais (%). Dos resultados obtidos foi calculado a média em planilha excel e comparado com trabalhos disponíveis na literatura. Na Figura 1 tem-se o processamento da palma.

Figura 1 – Processamento da palma



RESULTADOS E CONCLUSÕES

Observa-se na Tabela 1 os valores da caracterização físico-química da palma forrageira. Ressalta-se a ausência de uma legislação nacional específica para a caracterização dessa matéria prima.

Tabela 1 – Composição físico-química da palma forrageira.

Parâmetros	Resultados
Teor de água (%)	93,40 ± 0,22
Sólidos totais (%)	6,60 ± 0,22
Cinzas	1,21 ± 0,16
pH	4,45 ± 0,07
Acidez em ácido cítrico (%)	0,35 ± 0,09
Sólidos solúveis totais (°Brix)	4,00 ± 0,00
Ratio ¹	11,43 ± 0,95
Vitamina C (mg/100g)	75,50 ± 1,15
Açúcares totais (%)	3,85 ± 0,57

Os resultados revelaram alto teor de água (93,40%), o que pode interferir da conservação. De forma análoga a isso, como era esperado devido ao grande teor de água, o que restou em percentual de sólidos totais foi mínimo de 6,60%.

O pH ácido (4,45). A palma apresentou um pH classificado como ácido de 4,45 eficiente no controle microbiano.

e acidez total de 0,35% podem favorecer uma boa conservação da matéria-prima e controle microbiano. A relação *Ratio* apresentou valor de 11,43, que pode ser positivo como indicador da sensação de doçura.

A palma forrageira obteve um bom percentual de vitamina C (mg/100g), um aspecto muito positivo pois possui efeitos fisiológicos e antioxidantes no organismo protegendo contra os danos dos radicais livres e facilitando a absorção de ferro no organismo (Silva et al., 2021). Embasando essa hipótese, a matéria prima apresentou ainda um baixo percentual de açúcares totais com um percentual baixo de apenas 3,85%.

CONCLUSÃO

A palma apresenta característica de um alimento ácido conforme acidez e pH. Os ácidos orgânicos presentes são importantes pois têm influência no sabor, odor e cor do vegetal. No entanto, ainda há pouco uso desse vegetal na dieta humana, sendo a maioria do plantio destinado à ração animal.

AGRADECIMENTOS