

Qualidade físico-química da palma forrageira

Lais Vitoria de Souza Silva¹; Emanuel Neto Alves de Oliveira¹; Bruno Fonsêca Feitosa²; Elisabete Piancó de Sousa¹; Danielle Martins Lemos³

¹IFRN – Campus Pau dos Ferros. BR 405, S/N, CEP: 59.900-000, Pau dos Ferros – RN, lais.vitoria@ifrn.edu.br, emanuel.oliveira@ifrn.edu.br, elisabete.pianco@ifrn.edu.br

²UNICAMP – Campus Campinas. Rua Monteiro Lobato, n° 80, CEP: 13.083-862, Campinas – SP, brunofonsecafeitosa@live.com

³IFAL – Campus Batalha. Av. Afrânio Lages, n° 391, CEP: 57.420-000, Batalha – AL, danielle.lemos@ifal.edu.br

RESUMO

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. Os cladódios da palma foram higienizados, removidas as camadas exteriores e cortados em cubos. Foram avaliados os parâmetros de teor de água, sólidos totais, cinzas, pH, acidez total, sólidos solúveis totais, relação *Ratio* e ácido ascórbico. Os resultados revelaram alto teor de água (93,40%), o que pode interferir da conservação. O teor de sólidos totais (6,60%) foi relacionado aos conteúdos de cinzas (1,21%), sólidos solúveis totais (4,00 °Brix) e açúcares totais (3,85%). O pH ácido (4,45) 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. Observou-se um potencial tecnológico devido ao conteúdo em vitamina C (75,50 mg/ 100 g). Portanto, infere-se que a palma forrageira possui qualidade para o consumo humano em termos físico-químicos, podendo desempenhar efeitos fisiológicos e antioxidantes de interesse no organismo.

PALAVRAS-CHAVE: *Opuntia ficus-indica*, cactácea, cladódios, planta alimentícia.

REFERÊNCIAS

IAL. Instituto Adolfo Lutz. 2008. *Métodos físico-químicos para análise de alimentos*. 4 ed. Digital, São Paulo, 1020p.