



PIBIC/CNPq/UFPG-2012

**BROTOS DE PALMA (*Opuntia ficus-indica* Mill.) MINIMAMENTE PROCESSADO PARA O CONSUMO HUMANO**

**Marcela Nobre Oliveira<sup>1</sup>, Franciscleudo Bezerra da Costa<sup>2</sup>**

**RESUMO**

A diversidade de usos e aplicações da palma revela a versatilidade dessa espécie vegetal, que apesar de ser cultivada no semiárido paraibano, não tem seu potencial plenamente explorado na culinária regional. Os cladódios foram produzidos em área experimental na UFPG, Câmpus de Pombal – PB. Após a colheita, os brotos foram conduzidos ao laboratório de Análise de Alimentos e submetidos ao processamento mínimo: seleção; remoção dos acúleos; corte em fatias, 1 mm de espessura; sanitização e enxágüe, 10 minutos com 200 e 5mgL<sup>-1</sup> de cloro livre (Sumaveg®), respectivamente; centrifugação por 90 segundos; embalagem em bandeja de poliestireno expandido com PVC; e, conservação a 4°C sob 65% UR, por 10 dias. O processamento mínimo de palma mostrou-se como uma alternativa viável para a comercialização do broto, visto que não houve alterações sob o pronto de vista da qualidade pós-colheita.

**Palavras chave:** Palma forrageira, Conservação, Análises físico químicas.

**Buds palm (*Opuntia ficus-indica* Mill.) minimally processed for human consumption**

**ABSTRACT**

The diversity of uses and applications of palm reveals the versatility of this vegetable species, which despite being grown in the semiarid Paraíba has not fully exploited its potential in the regional cuisine. The cladodes were produced in the experimental area in UFPG, Campus de Pombal - PB. After harvesting, the shoots were conducted in the Laboratory of Food Analysis and subjected to minimal processing: selection, removing thorns, cut into slices, 1 mm thick, and sanitizing rinse, 10 minutes with 200 and 5mgL<sup>-1</sup> free chlorine (Sumaveg ®), respectively; centrifugation for 90 seconds; packaging in polystyrene trays with PVC, and storage at 4°C under 65% RH for 10 days. Minimal processing palm showed itself as a viable alternative for marketing the bud, as there were no changes in the immediate view of postharvest quality.

**Keywords:** Cactus pear, conservation, physicochemical analyzes

<sup>1</sup>Aluna do Curso de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFPG, Pombal, PB, e-mail: marcela\_nobre@msn.com

<sup>2</sup>Engenharia de Alimentos, Professor Doutor, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, UFPG, Pombal, PB, e-mail: franciscleudo@ccta.ufcg.edu.br