



ASPECTOS FÍSICOS, QUÍMICOS E TECNOLÓGICOS DO EXTRATO SECO DE BROTO DE PALMA

Anderson dos Santos Formiga¹, Franciscleudo Bezerra da Costa²

RESUMO

O objetivo do trabalho foi avaliar os aspectos físicos, químicos e tecnológicos da farinha de brotos de palma. Os brotos do cultivar IPA 20 foram produzidos em uma área experimental no Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar da Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal – PB e, conduzidos ao laboratório de Análise de Alimentos, onde foram selecionados, lavados, removidos os espinhos e as extremidades. Em seguida, os brotos foram submetidos ao processamento mínimo, as fatias com cerca de 4,0 mm de espessura foram distribuídas sob bandejas de metal e acondicionadas em estufa de circulação forçada de ar, nas temperaturas de 50, 60, 70 e 80 °C. Os tratamentos de 50 e 60 °C foram menos eficientes na remoção da água, podendo inviabilizar o processo. Todos os tratamentos utilizados alcançaram rendimentos similares e resultaram em farinhas com características funcionais, ricas em vitamina C, compostos antioxidantes e contendo concentrações proteicas significativas. O tratamento de 70 °C demonstrou-se ser melhor em relação aos demais, com eficiência na remoção da água, concentrando mais vitamina C e substantiva quantidade de compostos antioxidantes.

Palavras-chave: *Opuntia* sp., IPA 20, Secagem.

PHYSICAL, CHEMICAL AND TECHNOLOGICAL ASPECTS OF THE DRY EXTRACT OF PALM SHOOTS

ABSTRACT

The objective of this work was to evaluate the physical, chemical and technological of flour of shoots of palm. The shoots of the IPA 20 cultivar were produced in an experimental area in the Science and Technology Center of Agrifood Federal University of Campina Grande, Campus de Pombal - PB and conducted to the Food Analysis Laboratory, where they were selected, washed, removed the thorns and ends. Then the shoots were subjected to minimal processing, slices of about 4.0 mm thickness were spread on metal trays and put in a forced air circulation oven, at temperatures of 50, 60, 70 and 80 °C. The treatments of 50 and 60 °C were less efficient in the removal of water, making it impossible the process. All treatments reached similar income and resulted in functional flours, features rich in vitamin C, antioxidants and protein containing significant concentrations. The treatment of 70 °C has been shown to be better than the other, with efficient removal of water, concentrating more vitamin C and substantive amount of antioxidant compounds.

Keywords: *Opuntia* sp., IPA 20, Drying.

¹Aluno do Curso de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFPG, Pombal, PB, e-mail: andersondossantos1991@hotmail.com

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