



# IX Congresso de Inovação em Tecnologia Agroalimentar

07 e 08 de novembro de 2024

UFPB/CCHSA  
CAMPUS UNIVERSITÁRIO III - BANANEIRAS - PB

## CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO FRUTO DA PALMA DOCE (*Nopalea cochenillifera*)

<sup>1</sup>NASCIMENTO, Adailton da Silva; <sup>2</sup>SANTOS, Felipe Mathias dos; <sup>3</sup>CORREIA, Cristiane Bezerra Libório; <sup>4</sup>BRAGA, Selma dos Passos; <sup>5</sup>SILVA, Rene Pinto da;

<sup>1</sup>Universidade Federal da Paraíba - adailton.silva@academico.ufpb.br

<sup>2</sup>Universidade Federal da Paraíba - fellipe.mathias@academico.ufpb.br

<sup>3</sup>Universidade Federal da Paraíba - cris\_liborio@ctdr.ufpb.br

<sup>4</sup>Universidade Federal da Paraíba - selmaufpb@yahoo.com

<sup>5</sup>Universidade Federal da Paraíba - rene-qi@hotmail.com

Comumente conhecida como palma ou palma doce, *Nopalea cochenillifera* (L.) é um cacto nativo da América Central e do México, amplamente cultivado no Brasil. pertencente à família das cactáceas, considerado de elevado valor nutritivo, podendo ser destinado ao cultivo na agricultura familiar, contribuindo com a produtividade e equilíbrio nos ecossistemas agrícolas. Logo, diante da escassez de dados sobre a composição química desse vegetal, o presente estudo teve como objetivo analisar as características físico-químicas do fruto da palma doce. Os frutos foram obtidos na cidade de João Pessoa e as análises realizadas em triplicata, obtendo-se as médias. Foram realizadas as análises de pH, acidez, composição centesimal, sólidos solúveis (brix), textura da polpa e casca dos frutos maduros. Quanto ao pH, o valor obtido na polpa foi 5,63 ( $\pm 0,02$ ) e na casca 5,25 ( $\pm 0,02$ ). A acidez variou entre 0,24% ( $\pm 0,04$ ) para a polpa e 0,13% ( $\pm 0,01$ ) na casca. O percentual de umidade variou entre 91,12% ( $\pm 1,83$ ) e 90,95% ( $\pm 0,04$ ), proteínas

entre 0,52% ( $\pm 0,06$ ) e 0,51 ( $\pm 0,15$ ), lipídeos de 2,64% ( $\pm 0,84$ ) a 2,96% ( $\pm 0,58$ ), cinzas entre 0,41% ( $\pm 0,02$ ) polpa e 1,54% ( $\pm 0,03$ ) casca e carboidratos entre 5,77% ( $\pm 1,14$ ) para polpa e 4,21% ( $\pm 0,48$ ) para casca respectivamente. Quanto ao brix, foram 4,90% ( $\pm 0,10$ ) da polpa e 5,43% ( $\pm 0,21$ ) da casca. A firmeza do fruto inteiro foi de 7,21 N ( $\pm 0,75$ ). Os resultados obtidos no presente estudo mostraram-se semelhantes aos apresentados na literatura para frutos de cactáceas comestíveis, revelando o potencial do fruto quanto à sua utilização na alimentação.

**Palavras-chave:** Cactáceas; Composição físico-química; Fruta

**Órgãos Financiadores:** Universidade Federal da Paraíba.