

ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE MASSA FRESCA ENRIQUECIDA COM FARINHA DA CACTÁCEA XIQUEXIQUE (*PilosocereusGounellei*)

Janicleide da Silva Oliveira¹ e Cristiane Ayala de Oliveira²

¹ Graduanda em Tecnologia de Alimentos, Setor de Tecnologia em Alimentos/IF Sertão – PE/
Campus Salgueiro – PE, jany02@outlook.com.br

² Orientadora, Setor de Tecnologia em Alimentos/IF Sertão – PE/ Campus Salgueiro – PE,
cristiane.ayala@ifsertao-pe.edu.br

O xiquexique (*Pilosocereus gounellei*) é uma cactácea que abrange a vasta região do bioma caatinga, no nordeste do Brasil, não demanda de tratamentos culturais complexos, visto que cresce em locais com adversidades climáticas e de solo presentes. É utilizada para diversas finalidades desde ornamentação a fins religiosos e em alguns países é utilizada na alimentação humana, todavia, esse conhecimento é pouco difundido popularmente, ficando limitada aos clientes da gastronomia exótica ou determinadas vezes aproveitada pela população de baixa renda. Objetivou-se desenvolver e caracterizar uma massa fresca alimentícia enriquecida com a farinha da cactácea xiquexique. A matéria prima utilizada para este experimento foi coletada manualmente na fazenda do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do sertão Pernambucano campus Salgueiro-PE onde foi realizada a pesquisa. Foram elaboradas 03 formulações sendo um controle (0% de farinha de xiquexique), a formulação F1 (adicionada de 15% de farinha de xiquexique em substituição a farinha de trigo) e a formulação F2 (adicionada de 25% de farinha de xiquexique em substituição a farinha de trigo), logo após foram realizadas análises quanto aos teores de umidade, proteínas, lipídios, resíduo mineral fixo, carboidratos e cinzas. Constatou-se que é possível adicionar a farinha de xiquexique em massas frescas uma concentração de até 25% sem causar grandes alterações em sua composição.

Palavras-chave: aproveitamento; cactácea; Padronização; Análise de Alimentos.

Agradecimentos: IF Sertão PE e CNPq