



ADAPTAÇÃO E ACEITABILIDADE DA PALMA FORRAGEIRA NA ALIMENTAÇÃO HUMANA NO TERRITÓRIO DO SISAL

Vitória Silva de Jesus¹; Jamile Santos da Silva²; Maísa Gonzaga Lima³; Eduarda da Silva Santos⁴; Erik Oliveira Santos⁵; Rebeca Araújo de Lima⁶

¹CEEP-Semiárido, Técnica em Agropecuária, clotildessanto60@gmail.com

²CEEP-Semiárido, Eng^a Agrônoma, jamilessagrufba@yahoo.com.br

³CEEP-Semiárido, Técnica em Agropecuária, peloalva5@gmail.com

⁴CEEP-Semiárido, Técnica em Agropecuária, eduarda.santos157@aluno.enova.educacao.ba.gov.br

⁵CEEP-Semiárido, Técnico em Agropecuária, erikoliveirasantosquinhoeri@gmail.com

⁶CEEP-Semiárido, Técnica em Agropecuária, rebecaraujo13@hotmail.com

Eixo temático: BIOLOGIA GERAL

Resumo

Na Bahia a palma forrageira a *Opuntia*, *Ficus-indica mil*, faz parte da atividade agropecuária do Semiárido, a região da Chapada Diamantina destaca-se por utilizar na alimentação humana o broto da palma (cladódio) também denominado palma – verduras são feito diversos pratos culinários. Na região árida, a maior parte dos pecuaristas usa a mesma para alimentar o seu rebanho, não dando relevância a sua aplicação na alimentação humana, tendo muitas das vezes o seu potencial subutilizado. No México usam-se os brotos verdes, frutas in natura, ou processadas para mercado. No entanto, na Bahia e no Semiárido a população pouco utiliza, as vezes até por desconhecer a sua composição físico-química, sendo necessário trabalhar o conceito de segurança alimentar e diversificação de cardápio. Os alunos do 3º ano do curso técnico em Agropecuária do CEEP-Semiárido fizeram a análise sensorial, valorizando a palma na alimentação humana, com o preparo dos seguintes pratos: doce de palma com coco (DPC), panqueca de palma com carne de charque (PPC) e empada de palma (EP), onde os 69 degustadores foram escolhidos ao acaso, avaliando os seguintes atributos: aparência, consistência, sabor e odor, o teste da análise sensorial usou a escala hedônica. A EP apresentou maior aceitabilidade no mercado com 90%, a PPC 80% e o DPC 78%. Entre as opções gostei e adorei para o atributo sabor a EP apresentou maior aceitabilidade com 94%, em seguida a PPC com 90% e o DPC com 80%. Com tudo fica inviável comercializar no mercado o doce de palma, e a panqueca de palma com carne de charque, devido ao seu valor de produção. Sendo assim a empada de palma comparada aos demais pratos mencionados a acima seria o mais viável economicamente, aceitabilidade no mercado com 90%.

Palavras-chave: Palma; Hedônica; Analise; Aceitabilidade; Atributos.

REFERÊNCIAS

GUEDES, C. C. **Culinária com broto de palma**. João Pessoa: Universitária, 2002. 53p.