I Semana de Biologia
EDUCAÇÃO E SUSTENTABILIDADE: EXPLORANDO NOVOS HORIZONTES DAS CIÊNCIAS BIOLÓGICAS
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO - CAMPUS SERRINHA
24 E 25 DE OUTUBRO DE 2019

**Cadernos Macambira**
*V. 5, Nº 1, 2020. Página* ***8*** *de* ***45. ISSN 2525-6580***
*Anais da I SEMBIO – Semana de Biologia do Instituto Federal Baiano Campus Serrinha.*
Serrinha, BA, Laboratório de Políticas Públicas, Ruralidades e Desenvolvimento Territorial – LaPPRuDes
*http://revista.lapprudes.net/*

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

Vitória Silva de Jesus[1]; Jamile Santos da Silva[2]; Maísa Gonzaga Lima [3]; Eduarda da Silva Santos[4]; Erik Oliveira Santos[5]; Rebeca Aráujo de Lima[6]

[1]CEEP-Semiárido,Técnica em Agropecuária, clotildessanto60@gmail.com
[2]CEEP-Semiárido, Engª Agronôma, jamilessagrufba@yahoo.com.br
[3]CEEP-Semiárido, Técnica em Agropecuária, peloaalva5@gmail.com
[4]CEEP-Semiárido,Técnica em Agropecuária, eduarda.santos157@aluno.enova.educacao.ba.gov.br
[5]CEEP-Semiárido,Técnico em Agropecuária, erikoliveirasantosquinhoeri@gmail.com
[6]CEEP-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 rebando, 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 analise 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.