

PICLES DE CACTOS: UMA ALTERNATIVA PARA O APROVEITAMENTO DA BIODIVERSIDADE DA CAATINGA

Débora Silva Ferreira Moreira/bolsista¹
Tábata Tórmena/orientadora²
Maria Nazaré Guimarães Marchi/voluntária³
Lais Moreira Cavalcanti/voluntária⁴

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano (IF Baiano), *campus* Catu./deborasfmoreira@hotmail.com

²Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano (IF Baiano), *campus* Catu./tabata.tormena@ifbaiano.edu.br

³Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano (IF Baiano), *campus* Catu./maria.marchi@ifbaiano.edu.br

⁴Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano (IF Baiano), *campus* Catu./lais.moreira@ifbaiano.edu.br

Nativo do bioma Caatinga, o mandacaru (*Cereus jamacaru* DC.) se desenvolve nas áreas mais secas do semiárido nordestino. O seu potencial de uso na alimentação humana é pouco conhecido ou negligenciado, sendo a espécie subaproveitada. É adotado como recurso alimentar apenas como estratégia em momentos de escassez, caracterizando-se como planta alimentícia não convencional (PANC). Com o propósito de apresentar uma alternativa para a utilização desta cactácea na alimentação humana, o presente trabalho teve por objetivo a elaboração de picles de mandacaru e sua avaliação físico-química. Como matéria-prima, foi utilizada a porção central extraída do cladódio da cactácea. Os resultados das análises foram: 79% de umidade, 0,92% de cinzas, 1,53% de lipídeos, 0,25% de proteínas, 17,99% de carboidratos, 15% de acidez e pH de 3,87. Os mesmos apresentaram-se em conformidade com a legislação e com a literatura para demais conservas vegetais. O produto desenvolvido tem baixo custo de produção e baixa complexidade de técnicas para elaboração, portanto, é uma alternativa rentável para as comunidades do semiárido. Com base no desenvolvimento sustentável, a produção de mandacaru em conserva e a comercialização de um produto diferenciado podem gerar emprego e renda, incentivar novas pesquisas e valorizar o potencial da biodiversidade da Caatinga.

Palavras-Chave: *Cereus jamacaru*; conserva vegetal; PANC.