

## **CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE CASCAS DE PITAIA DE POLPA BRANCA E DE PITAIA DE POLPA VERMELHA**

Congresso Brasileiro Online de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 1ª edição, de 20/09/2021 a 22/09/2021  
ISBN dos Anais: 978-65-89908-35-7

**DIAS; Lucia Felicidade <sup>1</sup>, MOREIRA; Isabel Moreira <sup>2</sup>, NAKAYAMA; Sumaya Hellú El Kadri <sup>3</sup>, DELAFRONTTE; Amanda Martins Coutinho <sup>4</sup>**

### **RESUMO**

Pertencente à família Cactaceae e conhecida mundialmente como Dragon Fruit (Fruta-do-Dragão), a pitáia é uma fruta exótica bastante atrativa devido às suas características sensoriais, coloração e aparência. A casca da pitáia é considerada um resíduo da indústria alimentícia e apresenta elevada quantidade de betalaínas em sua composição, tornando-se uma fonte promissora destes compostos para a utilização como corantes naturais em diversos segmentos. O objetivo deste trabalho foi avaliar as características físico-químicas de cascas de pitáia de polpa branca e de pitáia de polpa vermelha. A composição proximal das cascas de ambas as pitáias foi determinada de acordo com as Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz (IAL), sendo os carboidratos calculados por diferença. Para todas as análises realizadas as médias das triplicatas foram comparadas com teste Tukey, com nível de significância de 5 % ( $p < 0,05$ ), utilizando o programa Statistica 7. Os valores de umidade encontrados para as duas amostras analisadas foram de 91,41 % e 87,83 % para as cascas de pitáia de polpa branca e de polpa vermelha, respectivamente, apresentando diferença significativa. Foram observados 1,55 % de teor de cinzas para as cascas de pitáia de polpa branca e 1,72 % para as cascas de pitáia de polpa vermelha, com diferença estatisticamente significativa ( $p < 0,05$ ). Os teores de proteínas apresentaram diferença significativa, para a casca de pitáia de polpa branca o valor encontrado foi de 0,70 % enquanto para a casca de pitáia de polpa vermelha o valor foi de 0,84 %. Em relação aos teores de lipídios, os percentuais encontrados foram de 0,52 % para a casca de pitáia de polpa branca e de 0,74 % para a casca de pitáia de polpa vermelha, apresentando diferença significativa. Os teores de carboidratos obtidos para as amostras de cascas de pitáia de polpa branca e de polpa vermelha foram de 5,81 % e 8,88 %, respectivamente, sendo significativamente diferentes ( $p < 0,05$ ). Os resultados da composição proximal das cascas de pitáia de polpa branca e de polpa vermelha apresentaram diferença significativa ( $p < 0,05$ ) para todos os parâmetros analisados: umidade, cinzas, proteínas, lipídios e carboidratos. A casca de pitáia de polpa vermelha apresentou maiores teores de cinzas, proteínas, lipídios e carboidratos enquanto a casca de pitáia de polpa branca apresentou maior teor de umidade. Os resultados obtidos no presente estudo agregam novos conhecimentos a este fruto de interesse emergente e podem dar suporte a futuras pesquisas, visando sua aplicabilidade na indústria alimentícia, sendo que a utilização da casca da pitáia constitui-se de uma opção para o aproveitamento deste resíduo.

<sup>1</sup> UTFPR, lfdias@utfpr.edu.br

<sup>2</sup> UTFPR, icmoreira@utfpr.edu.br

<sup>3</sup> UTFPR, sumaya@utfpr.edu.br

<sup>4</sup> UTFPR, amanda\_mcoutinho@yahoo.com.br

