

# **DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA PROBIÓTICA À BASE DO FRUTO DO FACHEIRO-DE-PRAIA (*PILOSOCEREUS ARRABIDAE*)**

## **I Encontro de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação**

Maria Caroline Deodato de Sales, Vanessa Mendes de Abreu, Kaliana Sitônio Eça, Luciana de Siqueira Oliveira

O facheiro-de-praia (*Pilosocereus arrabidae*) é uma cactácea encontrada na faixa litorânea do nordeste brasileiro e seus frutos apresentam potencial nutricional e antioxidante. Contudo, embora comestível, na literatura não há dados que mostrem a sua utilização na alimentação humana, sendo necessário estudo sobre seu potencial tecnológico e caracterização físico-química desse alimento. Assim, o objetivo desse trabalho foi a elaboração de uma bebida fermentada do tipo kefir utilizando o fruto do facheiro-de-praia com a adição de polpa de frutas amplamente aceitas no mercado, o morango e o açaí. Os frutos maduros do facheiro-de-praia foram processados integralmente (polpa e casca) e adicionados às polpas das frutas morango e açaí em três formulações distintas: 50% de facheiro-de-praia, 25% de polpa de morango e 25% de polpa de açaí (formulação 1); 25% de facheiro-de-praia, 50% de polpa de morango e 25% de polpa de açaí (formulação 2); 25% de facheiro-de-praia, 25% de polpa de morango e 50% de polpa de açaí (formulação 3). As formulações foram utilizadas como base para o processo de fermentação para a produção das bebidas. As misturas das polpas foram caracterizadas quanto aos parâmetros físico-químicos pH, acidez titulável (AT) e sólidos solúveis totais (SS). As bebidas desenvolvidas foram analisadas quanto a capacidade antioxidante através do conteúdo de polifenóis totais, antocianinas totais e flavonóides amarelos, além dos parâmetros físico-químicos (pH, AT e SS). As bebidas apresentaram maior conteúdo de SS resultante da fermentação, mas mantiveram os valores de pH e AT próximo aos das polpas mistas correspondentes. Quanto aos compostos antioxidantes, a F2 apresentou maior valor para polifenóis, enquanto F3 mostrou maiores valores para antocianinas e flavonóides amarelos. O desenvolvimento de bebida fermentada à base de fruto comestível e não convencional pode ser considerado um passo inicial de um novo produto que visa a valorização da biodiversidade do nordeste.

**Palavras-chave:** facheiro-de-praia. caracterização físico-química. bebida probiótica. compostos antioxidantes.