

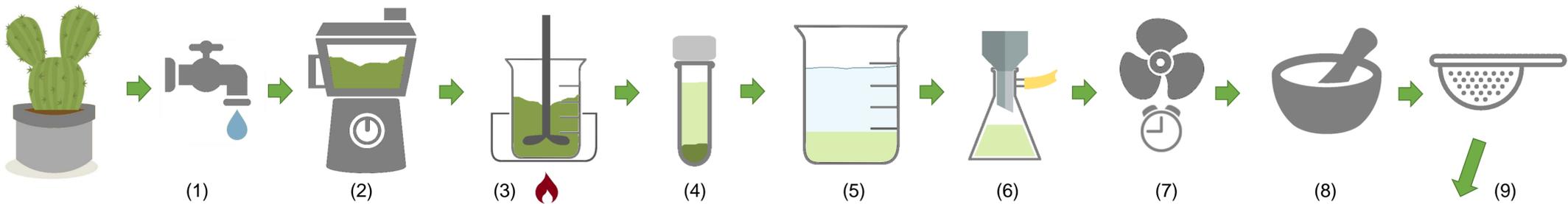
INTRODUÇÃO

A cactácea *Opuntia monacantha*, pouco explorada, é nativa no estado do Rio Grande do Sul e é considerada uma fonte de hidrocolóide (mucilagem). A mucilagem extraída do cladódios pode ser utilizada como ingrediente alimentar devido às suas propriedades funcionais tecnológicas emulsificantes e espumantes.

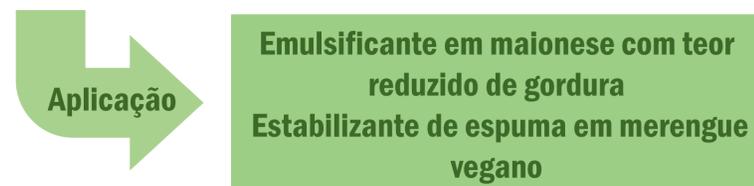
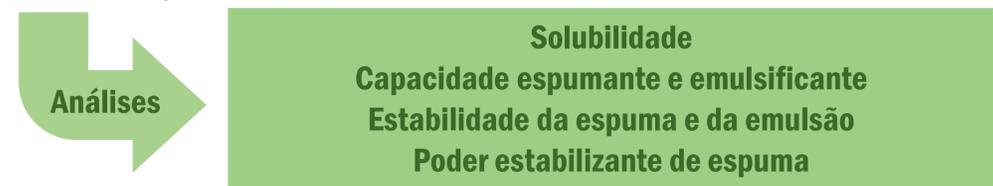
OBJETIVO

Avaliar a mucilagem quanto às suas propriedades emulsificantes, espumantes e solubilidade. Além disso, aplicá-la como emulsificante em maioneses com teor reduzido de gordura e como estabilizante de espuma em merengues veganos.

METODOLOGIA

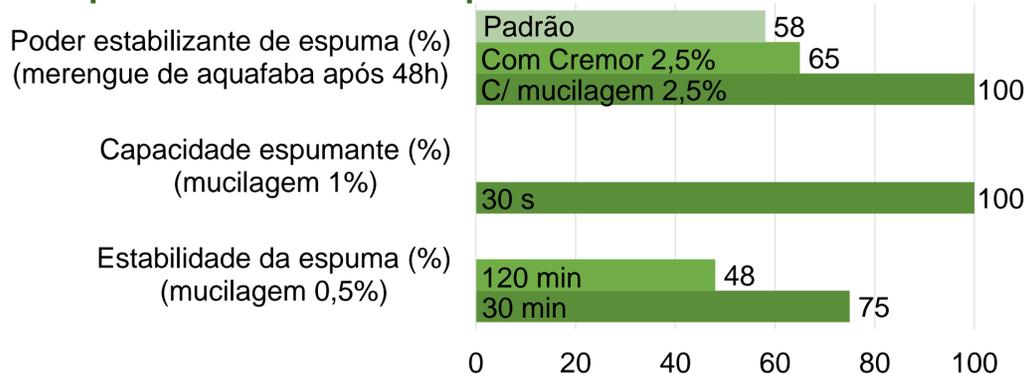


Extração: retirada dos espinhos, lavagem (1), processamento com água (2), branqueamento (80°C/30min) (3), centrifugação (4), precipitação com etanol 95% (1:3, sobrenadante: álcool) (5), filtração com sistema funil/kitassato e bomba de vácuo (6), secagem em estufa (45°C, 16h) (7), trituração com grau e pistilo (8), padronização do pó (peneira mesh 60) (9).

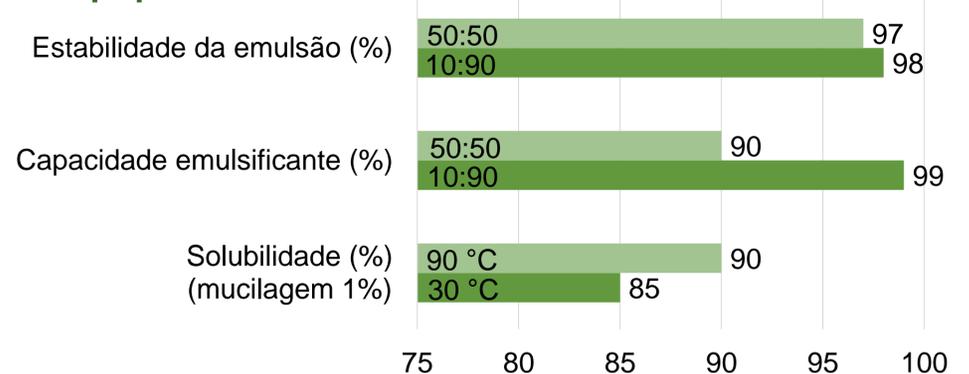


RESULTADOS

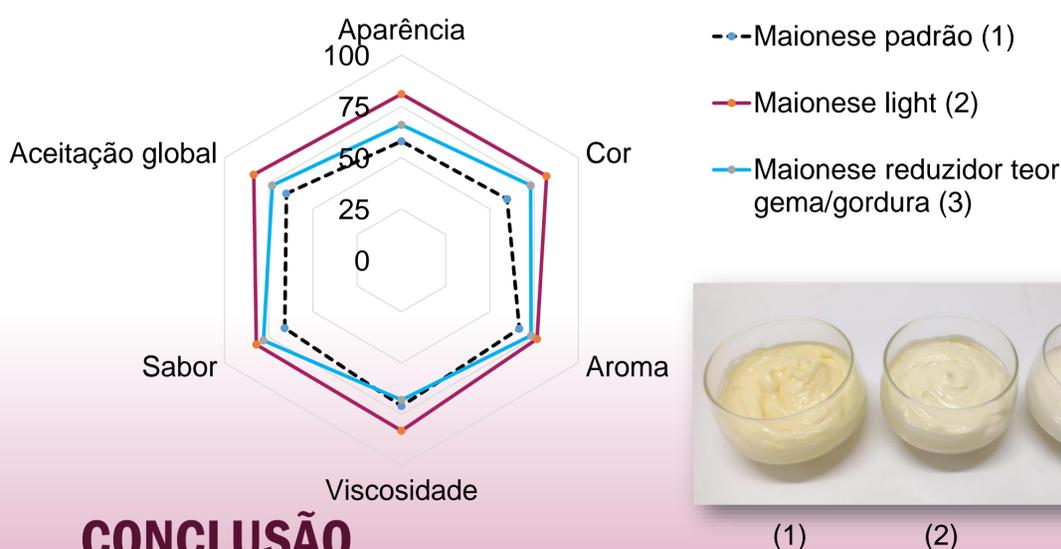
Propriedades relacionadas a espuma



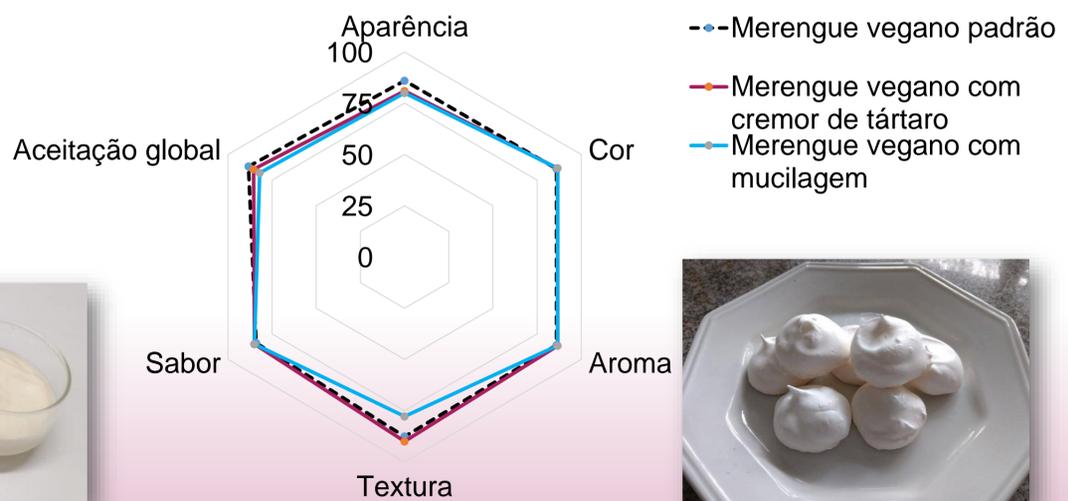
Outras propriedades



Percentual de aceitação de atributos de maionese



Percentual de aceitação de atributos de merengue vegano



CONCLUSÃO

Foi possível concluir que a mucilagem do cacto pode ser muito útil como ingrediente alimentar e possui potencial para uso como aditivo natural em produtos da indústria alimentícia, tendo em vista suas características tecnológicas e sua performance como estabilizante e emulsificante e a aceitação dos produtos na qual ela foi aplicada, atingindo o mínimo necessário para utilização comercial em todos os atributos.