

**XII** Congresso  
Fluminense  
de Iniciação Científica  
e Tecnológica



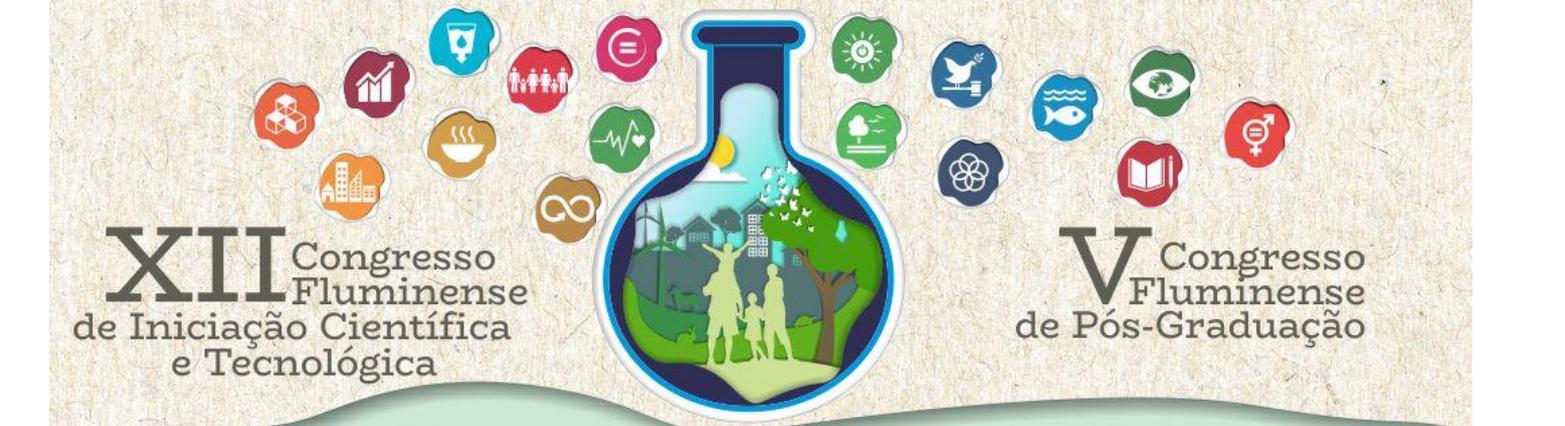
**V** Congresso  
Fluminense  
de Pós-Graduação

Ciência para o Desenvolvimento Sustentável

## Conhecendo o Fruto, Polpa e da Farinha, da Pitaia (*Hylocereus undatus* e *Hylocereus polyrhizus*) e elaboração do extrato para posterior aplicação.

*Bruna da Silva, Bianca Castro Rossi Magalhães, Aline Batista Valadão, Daniela Barros de Oliveira, Luana Pereira de Moraes.*

A pitaia, pertencente à família cactácea, e popularmente denominada como “Fruta do Dragão”, é uma fruta típica de climas tropicais e subtropicais, de fácil manejo, necessitando de pouca água para sobrevivência. São utilizados na fabricação de doces, geleias, sucos e sorvetes. Apesar de ser muito rica em nutrientes, fibras, compostos antioxidantes, seu consumo no território brasileiro ainda é reduzido devido à baixa produção, falta de informação do manejo, alto custo do fruto. A região Norte Fluminense tem se mostrado promissora e instituições como UENF e UFRRJ tem pesquisado o fruto, suas aplicações e incentivado a produção por pequenos fruticultores da região. É importante salientar a importância da casca, que mostra promissoras aplicações na área alimentícia, seja como extrato ou farinha, além de agregar valor aos frutos, diminuir custos de produção e sua rica composição nutricional. Com isso, o aproveitamento desse subproduto pode representar uma alternativa para diminuir a poluição ambiental e minimizar os resíduos gerados pela indústria. O presente trabalho tem como objetivo a caracterização centesimal da farinha e da polpa de espécies produzidas na região Norte Fluminense e elaboração dos extratos da farinha. Os experimentos estão sendo realizados em diferentes setores da Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro (UENF), situada em Campos dos Goytacazes, RJ. O material vegetal foi coletado na Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), na cidade de Campos dos Goytacazes, RJ. De acordo com as análises centesimais, foi obtido um elevado teor de umidade da polpa *in natura* dos frutos da *Hylocereus polyrhizus* (vermelha) e *Hylocereus undatus* (branca) com os valores de 84,19% e 86,02%, respectivamente. Já na casca, a umidade da *Hylocereus*



**XII** Congresso  
Fluminense  
de Iniciação Científica  
e Tecnológica

**V** Congresso  
Fluminense  
de Pós-Graduação

**Ciência para o Desenvolvimento Sustentável**

*polyrhizus* foi de 10,48% e na *Hylocereus undatus* 9,77%. Os frutos de *Hylocereus polyrhizus* e *Hylocereus undatus* apresentaram diâmetro médio entre 59,45 mm e de 57,03 mm e com o peso médio entre 104 g a 225 g e 189 g a 395 g, respectivamente. O rendimento médio de polpa para *Hylocereus polyrhizus* foi de 67,63% e de casca foi de 32,47% e para *Hylocereus undatus* foi de 74,76% de polpa e casca 25,24%. Após a elaboração dos extratos etanólicos e aquosos da casca da *Hylocereus polyrhizus*, foi observado à presença de flavonoides. Até este momento podemos inferir que a rica composição da pitaita tem potencial para ser incorporada à dieta do brasileiro, contribuindo para a diversidade alimentar, saúde, sendo também indicada para outros fins como a utilização de seu pigmento para as indústrias alimentícia e cosmética. É importante salientar que não só a polpa, mas também as cascas se mostraram com composição promissora para as diferentes aplicações.