

*online*

## PICLES DO XILOPÓDIO DO UMBUZEIRO (*Spondias tuberosa* Arruda)

Nilton de Brito Cavalcanti  
Carlos Antônio Fernandes Santos  
Geraldo Milanez de Resende  
Luiza Teixeira de Lima Brito  
José Barbosa dos Anjos

Ministério da Agricultura  
Pecuária e Abastecimento



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Centro de Pesquisa Agropecuária do Trópico Semi-Árido  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
BR 428, km 152, s/n | Zona Rural | Caixa Postal 23 | CEP 56302-970 | Petrolina-PE  
Fone (87) 3862.1711 | e-mail: sac@cpatsa.embrapa.br | www.cpatsa.embrapa.br  
Fotos: Nilton de Brito Cavalcanti | Petrolina-PE | Tiragem: Formato digital

## O XILOPÓDIO DO IMBUZEIRO

As plantas de imbuzeiro (*Spondias tuberosa* Arruda) desenvolvem, em sua raiz principal, um xilopódio ou batata que é rico em nutrientes e pode ser aproveitado para o consumo na forma in natura e/ou em conservas, denominadas de pickles (Figura 1).



oto: Nilton de Brito CavalcantiF

**Figura 1.** Plantas de imbuzeiro com xilopódios aos 120 dias.

### Plantio de Sementes de Imbuzeiro

Para obtenção de xilopódios e elaboração de pickles, deve-se plantar as sementes colhidas em chiqueiros, apriscos ou obtida de frutos, em canteiros com 1 metro de largura com profundidade de 40 cm, em substrato formado de areia de riacho ou areia grossa lavada. As sementes devem ser semeadas numa proporção de, aproximadamente, 120 sementes por m<sup>2</sup> com uma cobertura de 2,5 a 3,0 cm de areia (Figura 2). Os canteiros devem ser irrigados três vezes por semana até o início da germinação. Após esse período, a irrigação deve ser semanal.



F to: Nilton de Brito Cavalcanti

**Figura 2.** Plantio de sementes do imbuzeiro.

### Obtenção dos Xilopódios

Aos 120 dias após o plantio, o xilopódio das mudas atinge 17 cm de comprimento e um de diâmetro, na porção tuberizada, de 2,5 a 3,5 cm, com peso médio de 47,5 g (Figura 3). A partir desta fase, o xilopódio já pode ser utilizado para o consumo in natura e para o processamento de pickles.



oto: Nilton de Brito CavalcantiF

**Figura 3.** Plantas de imbuzeiro aos 120 dias de crescimento.

### Preparo do Pickles

Para o processamento dos xilopódios, deverá ser estabelecido o seguinte

fluxograma: colheita das plantas; lavagem em água corrente por 5 minutos; corte do xilopódio; descascamento; imersão do xilopódio em solução de 10 a 20 ppm de cloro para 10 litros por 30 minutos; classificação; acondicionamento em vidros; adição da salmoura. Após a adição da salmoura, deve-se realizar o branqueamento em água aquecida a 80°C por 30 minutos; posteriormente, se completa a salmoura nos vidros e realiza-se o tratamento térmico por 40 minutos em banho Maria a 96°C (Figura 4).



Foto: Nilton de Brito Cavalcanti

**Figura 4.** Processamento de xilopódio.

**Ingredientes do pickles:** água, xilopódio, sal, ácido cítrico

### Informações nutricionais

Calorias (Kcal/100g)	15,12
Proteínas (%)	4,13
Cálcio (mg/100g)	1,28
Fibra Bruta (mg/100g)	14,44
Fósforo (mg/100g)	1,22
Ferro (mg/100g)	1,71
Magnésio (mg/100g)	1,08
Amido (mg/100g)	16,75

**Fonte:** NEPA-UNICAMP. Tabela brasileira de composição de alimentos. 2006; Alimentaria (2003); Lima (1996).

A salmoura deve ser preparada com 50 g de sal e 10 g de ácido cítrico ou ácido ascórbico. Na ausência destes ácidos, pode-se utilizar o sulco de dois limões, adicionados a 2,0 litros de água (Figura, 5).



oto: Nilton de Brito CavalcantiF

**Figura 5.** Pickles de xilopódio.