

VALORIZAÇÃO DAS FRUTAS NATIVAS BRASILEIRAS:

Desenvolvimento de Molhos Artesanais de Abacaxi e Maracujá

ANA BEATRIZ MOURA¹; BEATRIZ SANTOS¹; LARISSA SANTANA¹; MARIA EDUARDA FERREIRA¹; NICOLY MARCOS¹; JORGE LUIS¹; MELINA CARDOSO²; CAROLINE TRAVASSO¹; MAIRA YAMATO¹

¹ ETEC Dr. Celso Giglio, ² UEM – Universidade Estadual de Maringá, jorge.costa27@etec.sp.gov.br, melina_cardoso@msn.com, caroline.reis13@etec.sp.gov.br; maira.yamato@etec.sp.gov.br

INTRODUÇÃO

Conforme os dados apurados pela CEAGESP referente ao ano de 2017, foram vendidas cerca de 1.727.874,63 toneladas de frutas, onde no ranking de frutas mais vendidas estavam: mamão, laranja, maçã, limão e melancia como as cinco frutas mais vendidas. Como resultado pode-se observar que dentre as cinco frutas mais vendidas, nenhuma delas é nativa brasileira (HF BRASIL, 2021)



Figura 1 – Polpa de maracujá e abacaxi

Maracujá é o nome mais comum dado a diversas espécies do gênero Passiflora (o maior do gênero Passifloraceae), seu nome vem de maraúya, que para os povos indígenas tem com significado “fruto de sorver” ou “polpa que se toma de sorvo” (ITAL, 1994). O Abacaxi ou Ananás, são nomes característicos tanto para o fruto como para a planta, pertence à família Bromeliaceae e gênero Ananas Mill. Esse gênero é grandiosamente distribuído pelas regiões tropicais por intermédio da espécie Ananas comosus (L.) Merr., pela qual abrange todas as cultivares plantadas de abacaxi (GIACOMELLI, 1981).

OBJETIVOS

Desenvolver molhos caseiros à base de abacaxi e maracujá como forma de valorização dessas frutas nativas e verificar sua utilização em diversas preparações, além de avaliar as características nutricionais do produto criado por meio da TACO (Tabela Brasileira de Composição de Alimentos).

METODOLOGIA

Na Figura 2, segue o fluxograma geral com as etapas de produção dos molhos artesanais com as frutas nativas brasileiras – Abacaxi e Maracujá.

Na Figura 3, são os testes de avaliação dos molhos produzidos.

METODOLOGIA

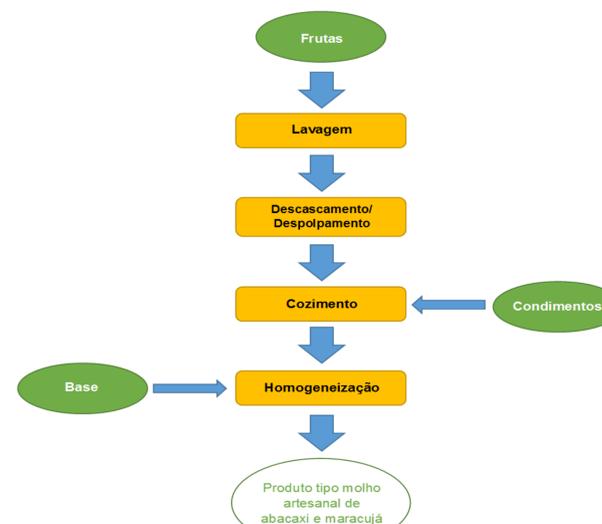


Figura 2 – Fluxograma geral das etapas de preparo dos molhos artesanais.

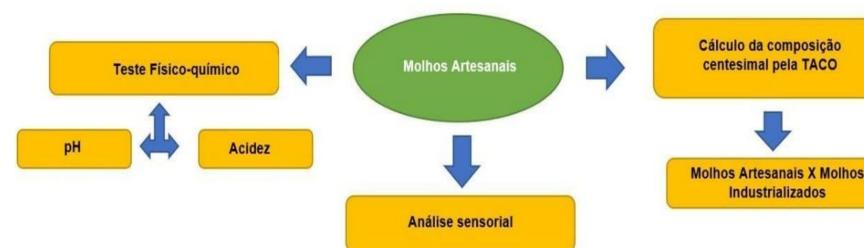


Figura 3 – Avaliações dos molhos artesanais.

Resultados

Os resultados preliminares foram obtidos estão apresentados nas fotos Figura 2



Figura 2 – Molhos artesanais produzidos pelo grupo, sendo (a) Molho vegano de maracujá, (b) Molho cítrico de maracujá, (c) Molho cremoso de maracujá e (d) Molho bechamel com abacaxi.

Como resultados esperados, serão realizadas as avaliações físico-químicas onde será possível avaliar o pH e acidez dos molhos artesanais e compara-los com os molhos industrializados. Além de uma avaliação sensorial e se houver tempo, um teste de aceitação dos molhos propostos neste estudo.

Agradecimentos

CPS- Centro Paula Souza
ETEC Dr. Celso Giglio

Referências Bibliográficas