



Pseudo-cocada: um doce produzido a partir da medula do mamoeiro um exemplo de aproveitamento e sustentabilidade

Autor(es)

Bruna Cristina Zacante Ramos Fávero
Eva Dos Santos Silva
Eduardo Caldas Ribeiro
Maria Domingas Pereira Da Silva
Estefani Campelo Mello De Souza

Categoria do Trabalho

Iniciação Científica

Instituição

FACULDADE ANHANGUERA DE BRASÍLIA

Introdução

INTRODUÇÃO O Carica Papaya (mamão) é um fruto de enorme importância para o Brasil sendo cultivado em quase todo o território brasileiro, o que torna o país um dos maiores exportadores desse fruto (NUNES et al., 2009). Além do fruto, o que poucos têm conhecimento e que as folhas e a medula do mamoeiro que se encontra dentro do caule também podem ser consumidas. As folhas possuem potentes antioxidante, os flavonoides e compostos fenólicos, e a medula possui uma enzima chamada papaína que é utilizada na indústria farmacêutica devido as suas propriedades cicatrizantes, anti-inflamatórias, bactericida e bacteriostática, e ajuda na digestão (PRADO, 2004). Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) são aquelas que não fazem parte do cardápio tradicional, mas que podem ser consumidas e têm valor nutricional. Elas crescem espontaneamente em calçadas, terrenos e quintais, sem serem plantadas intencionalmente. Essas plantas oferecem uma alternativa interessante para diversificar a alimentação.

Objetivo

Aprimorar a formulação de uma pseudococada, empregando a medula do mamoeiro em substituição ou agregar ao coco tradicional, permite o uso integral do mamoeiro, otimizando seu valor e sustentabilidade. Essa inovação culinária não só valoriza um subproduto muitas vezes descartado, mas também oferece uma alternativa saborosa e criativa na confeitaria.

Material e Métodos

A extração da medula do mamoeiro foi realizada a partir do caule, seguida de ralação e higienização. Um procedimento específico foi aplicado para remover o látex, visando diminuir a acidez. A amostra foi então fervida a uma temperatura de 200C por 20 minutos e, posteriormente, resfriada em água gelada por 5 minutos para preservar sua textura. A formulação baseou-se em receitas clássicas.

Receita 1: Inicialmente, os ingredientes foram organizados e medidos. O caramelo foi preparado com 200g de açúcar, cozido até atingir um tom marrom dourado. Foram adicionados 10ml de água e, após alcançar uma



3^a MOSTRA CIENTÍFICA



Anhanguera



consistência uniforme, incorporou-se 300g de medula do mamoeiro. A mistura foi mantida no fogo por 15 minutos até que toda a água liberada pela medula evaporasse. Finalizado o cozimento, o doce foi transferido para uma forma quadrada forrada com papel manteiga, a fim de eliminar a umidade restante e atingir a consistência ideal para corte. Para moldar as cocadas, o doce foi disposto sobre uma s

Resultados e Discussão

Receita 1 – O doce ficou com uma textura de doce de puxa, um pouco liguento, a massa ficou mais macia, com um sabor de doce de mamão verde. O caramelo ficou mais líquido sendo mais indicado usar uma embalagem de pote.

Receita 2- A segunda receita ficou na textura de cocada, mais seca, com um sabor mais acentuado do coco pois a medula do mamoeiro assimilou o sabor do ingrediente. Foi possível obter a forma da cocada de corte, sendo viável embalar em pacote de doce.

fazendo as substituições e os acréscimos da medula, a receita 2 foi a que se mostrou mais promissora pois possui aparência, textura e sabor semelhante a cocada feita apenas com o coco. A primeira receita apesar de ter ficado com sabor, textura e cor agradáveis não se encaixou na proposta do projeto elaborado.

Conclusão

A pesquisa revelou o potencial para a criação de um inovador produto alimentício, valorizando um ingrediente valioso e ainda não amplamente reconhecido pelo público. Os resultados são encorajadores, indicando que investigações adicionais e detalhadas são essenciais para refinamento e desenvolvimento futuro

3^a MOSTRA CIENTÍFICA

KINUPP, V.F.; LORENZI, H. Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. Nova Odessa: Plantarum, 2014. 768p.

PRADO, Renato de Mello. Exigências nutricionais do mamoeiro. Nutrição de Plantas, Botucatu, v19, n.1, p.119, 2004. Disponível em: https://www.nutricao de plantas.agr.br/site/culturas/mamao/ex_nutr_mamoeiro.php.

NUNES, et al. A cultura do mamão. 3^a ed. rev. e ampl. Brasília, DF: Embrapa, 2009

