



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

### Autor(res)

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

### Categoria do Trabalho

2

### Instituição

FACULDADE ANHANGUERA DE BRASÍLIA

### Introdução

**3<sup>a</sup> MOSTRA CIENTÍFICA**  
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

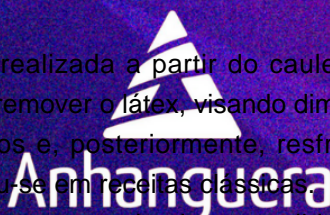
### Objetivo

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







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

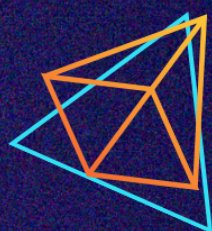
### Referências

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, RenatodeMello. Exigências nutricionais do mamoeiro. Nutrição de Plantas, Botucatu, v19, n.1, p.119, 2004. Disponível em: [https://www.nutricaoodeplantas.agr.br/site/culturas/mamao/ex\\_nutr\\_mamoeiro.php](https://www.nutricaoodeplantas.agr.br/site/culturas/mamao/ex_nutr_mamoeiro.php).

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

# 3ª MOSTRA CIENTÍFICA



Anhanguera