

## MACARRÃO DO CERRADO

Camila Doninho Sabioni, Luana Oliveira Galvão, Samuel da Costa Melo, Adriana Galvão Sabioni Ribas, Jaqueline Gonçalves Larrea Figueredo

Escola Estadual José Maria Hugo Rodrigues – Campo Grande - MS

[camilasabioni@outlook.com](mailto:camilasabioni@outlook.com), [lugalvao20@gmail.com](mailto:lugalvao20@gmail.com), [samuelmelo7@outlook.com](mailto:samuelmelo7@outlook.com), [adrianasabioniribas@gmail.com](mailto:adrianasabioniribas@gmail.com)

**Palavras-chave:** Macarrão, Cerrado, Pequi.

### Introdução

A história do macarrão é antiga, textos relatam que os assírios e babilônios, por volta de 2500 a.C. já conheciam o produto cozido a base de cereais e água. (CAFÉ, et. al., 2003). Entretanto, o Pequi (*Caryocar brasiliense*), é popularmente conhecido como pequi, pequiá, amêndoa de espinho, grão de cavalo ou amêndoa do Brasil, é cultivada em todo o cerrado brasileiro, sendo considerado um dos símbolos deste. A polpa do pequi possui 209mg/100g de fenólicos totais, valores superiores aos encontrados na maioria das polpas de frutas consumidas no Brasil. Esses resultados indicam que a polpa do pequi é um alimento com elevada capacidade antioxidante. (RIBEIRO, 2000 *apud* LIMA et. al., 2007), também é rica em lipídio (33,4%), constituindo-se em uma fonte importante de fibra alimentar (10,02%) e um teor de 3% de proteínas; fornecendo cerca de 358Kcal/100g de material, as quais correspondem a 18% das necessidades calóricas de um adulto com uma dieta de 2.000Kcal e 40% das necessidades de fibra alimentar. Isso mostra que o consumo da polpa de pequi poderá trazer benefícios à saúde da população, tendo em vista o conhecimento de que o consumo regular de fibra alimentar na dieta está relacionado com a redução do risco de diversos quadros patológicos (MICHELS et al., 2005 *apud* LIMA et. al., 2007). Portanto, esta pesquisa tem por objetivo extrair a polpa do Pequi (*Caryocar brasiliense*), e a partir desta, produzir um macarrão com o sabor deste fruto, difundindo e divulgando os sabores ainda pouco conhecidos deste Ecossistema: o Cerrado.

### Metodologia

Para a produção do macarrão do cerrado foi realizada uma busca na internet por uma receita prática e de baixo custo de macarrão a base de trigo e água onde esta receita recebeu o acréscimo da polpa de Pequi com testes de quantidades na elaboração da mesma, até que se chegasse a um sabor suave, agradável e inconfundível do fruto símbolo do cerrado. A receita escolhida foi alterada em relação às quantidades dos ingredientes, pois, com o acréscimo da polpa, sua consistência foi modificada. Para tanto, serão necessários na produção do Macarrão do Cerrado: 5 ovos batidos; 82,5g (½ colher chá) de sal; 1,2 Kg de farinha de trigo; 200g (5 colheres sopa) de água; 140 g de polpa de pequi. A polpa do Pequi é levada ao liquidificador com um ovo e triturada até adquirir uma consistência pastosa e reservada em um recipiente. Em um recipiente são misturados à farinha e o sal, adiciona-se os cinco ovos ligeiramente batidos, a pasta

de pequi e mistura-se tudo. A massa é misturada até adquirir uma consistência dura. Misturada após a adição de água aos poucos até dar consistência, depois é sovada por cerca de 3 a 4 minutos. Abre-se e corta-se em tiras Após a produção da massa, a mesma será cozida e acrescida de molhos: vermelho, branco, molho vermelho com frango e alho e óleo. Cada molho receberá uma porção de 30g do macarrão e ficará a disposição de 30 provadores voluntários da comunidade escolar para a degustação, onde os mesmos terão um copo d'água à temperatura ambiente a ser utilizado por eles antes, durante e depois da degustação, bem como uma ficha de cada porção do macarrão para identificar-se o aceite ou não do consumo do alimento.

### Análise e Discussão

Atentando-se para que o projeto contemplou sua primeira etapa de levantamento bibliográfico e teste da manipulação da massa para encontrar o ponto ideal, a segunda etapa será a realização do teste de aceitabilidade que está prevista a partir de Outubro/2015. No entanto, por meio do levantamento bibliográfico, pode-se perceber que o Pequi (*Caryocar brasiliense*), é benéfico à saúde, pois possui uma grande fonte de proteína e fibra alimentar (LIMA et. al., 2007) supondo-se que quando associado ao macarrão, tornar-se-á um alimento altamente palatável.

### Conclusão

Pode-se concluir, como resultados parciais da pesquisa, que a adequação aos ingredientes utilizados nas receitas selecionadas inicialmente, resultou em uma nova receita, no entanto, não foi possível ainda atingir o objetivo final que é produzir o macarrão com sabor de pequi aceito pela comunidade. Pretende-se, ainda, após atingir o objetivo, propor a continuidade da pesquisa investigando o valor nutricional do “novo” macarrão.

### Referências

- CAFÉ, Sônia Lebre et al. **Cadeia produtiva do trigo**. Disponível em: <[https://web.bndes.gov.br/bib/jspui/bitstream/1408/2584/1/BS\\_18\\_Cadeia\\_produtiva\\_do\\_trigo\\_P.pdf](https://web.bndes.gov.br/bib/jspui/bitstream/1408/2584/1/BS_18_Cadeia_produtiva_do_trigo_P.pdf)>. Acesso em: 13 jul.2015.
- LIMA, Alessandro de et al. **Composição química e compostos bioativos presentes na polpa e na amêndoa do pequi (*Caryocar brasiliense*, Camb.)**. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0100-29452007000300052&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0100-29452007000300052&script=sci_arttext)>. Acesso em: 19 jul. 2015.