

ELABORAÇÃO DE COOKIE FEITO COM A FARINHA DA CASCA DA GUAVIRA

Crisianne Moreira Zara de Souza¹, Danielle Boin Borges¹, Lucio Rodrigues Neto¹

¹Colégio Status – Campo Grande - MS

crisiannezara@gmail.com, daniboinb@gmail.com

Palavras-chave: Cerrado, nativo, alimentação saudável.

Introdução

O Cerrado é o segundo maior bioma da América do Sul, ocupando uma área de cerca de 22% do território nacional (Ministério do Meio Ambiente). Abriga os estados de Mato Grosso do Sul, Goiás, Mato Grosso, Minas Gerais, Bahia, Maranhão, São Paulo, entre outros. Apesar do reconhecimento de sua importância biológica, o Cerrado é o que possui a menor porcentagem de áreas sobre proteção integral. O Bioma apresenta 8,21% de seu território legalmente protegido por unidades de conservação; desse total, 2,85% são unidades de conservação de proteção integral e 5,36% de unidades de conservação de uso sustentável, incluindo RPPNs (0,07%). Entre os frutos encontrados no Cerrado, está a guavira (*Campomanesia adamantium* (Cambess) O. Berg) ou gabioba, muito encontrada na região do Mato Grosso do Sul, tem como uma de suas propriedades, ser fonte de vitamina C, estudos indicam que ela chega a ter 20 vezes mais vitamina C do que a laranja (Globo Repórter, 2014), o que torna dela, um importante fruto a ser explorado na culinária regional. Este fruto guavira é comumente encontrado nos meses de novembro a maio, tendo uma relativa disponibilidade durante o ano (Valillo *et al.*, 2006). São frutos adocicados e muito apreciados pelos povos antigos, que possuíam o hábito de se alimentar de frutos colhidos do pé.

Desta maneira, os objetivos desse trabalho são: A elaboração de um *cookie*, que continha como principais ingredientes, a farinha da casca da guavira e a farinha da polpa do jatobá. E verificar a aceitação dos *cookies* feitos com estas farinhas.

Metodologia

Para a elaboração do *cookie*, foram escolhidos frutos pertencentes ao Cerrado (Figura 1). Desta maneira, o *cookie* foi elaborado com a farinha da casca da guavira, e também a farinha da polpa do fruto do jatobá e farinha de trigo.



Figura 1.

<https://cosmicapoeira.blogspot.com.br/p/cerrado.html>

Após a elaboração do *cookie*, foi feita a análise sensorial com 25 alunos do Ensino Médio de um colégio de Campo Grande – MS, para verificar a aceitação do produto.

Análise e Discussão

Com a farinha da casca da guavira e da polpa do jatobá, foi possível verificar que este produto pode ser produzido, mesmo a casca da guavira possuindo propriedades que a deixam com um certo amargor, o que é contrabalanceado pelo sabor doce do fruto do jatobá. A análise sensorial mostrou 72% dos alunos provariam novamente o *cookie*, o que mostra uma considerável aceitação deles pelo *cookie* elaborado, mesmo estes alunos amostrados relatando sentir um leve gosto amargo no produto. Este estudo mostra a importância de levar aos alunos o conhecimento de novos produtos, para que sua alimentação se torne cada vez mais saudável.

Conclusão

O estudo mostrou que é possível elaborar um *cookie* feito com a farinha da casca da guavira e da polpa do jatobá, e que este produto teve uma aceitação considerável pelos indivíduos amostrados, mostrando a importância de levar à população o conhecimento sobre novos alimentos saudáveis.

Agradecimentos

Gostaria de agradecer a professora Dr^a. Elisvânia dos Santos, a prof^a Cibele Praça, e as colegas Jéssica Oshiro, Letícia de Queiroz e Vitória Carlos.

Referências

Ministério do Meio Ambiente. O Bioma Cerrado. Disponível em: <http://www.mma.gov.br/biomas/cerrado>. Acesso em: 20 de agosto de 2017.

Pelloso, I.A.O., Vieira, M.C., Zárate, N.A.H. e Davide, L.M.C. Desenvolvimento de mudas de *Campomanesia adamantium* Camb, Myrtaceae, em diferentes substratos. Universidade Federal da Grande Dourados. Tese de Doutorado. 2011.

Vallilo, M.I.; Lamardo, L.C.A.; Gaberlotti, M. L.; Oliveira, E.; Moreno, P. R.H. Composição química dos frutos de *Campomanesia adamantium* (Cambessédes) O. Berg.). Ciência e Tecnologia de Alimentos, Campinas. 2006.

Apoio:

Realização: