



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Agência USP de Notícias

Data: 17/03/2011

Link: <http://www.usp.br/agen/?p=50646>

Caderno / Página:

Assunto: Jaracatiá é aproveitado como produto ecogastronômico

Jaracatiá é aproveitado como produto ecogastronômico

Alícia Nascimento Aguiar, da Assessoria de Comunicação da Esalq alicia@esalq.usp.br

Na Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz da USP, em Piracicaba, uma pesquisa desenvolveu formas de aproveitamento do jaracatiá, fruto de uma árvore da Mata Atlântica em risco de extinção. Para levar a fruta até a alta gastronomia, a pesquisadora Evanilda Teresinha Perissinotto Próspero elaborou uma formulação de “Doce de jaracatiá em calda”. O estudo sugere a comercialização da fruta e do doce como produtos ecogastronômicos, trazendo sustentabilidade para as comunidades e o ecossistema onde estão as árvores.



Doce teve 100% de aceitabilidade, com fruta in natura ou congelada

O fruto *in natura* foi analisado a partir das amostras das regiões de São Pedro, Brotas e Santa Maria da Serra (interior de São Paulo) quanto ao peso, medida, densidade, textura, cor da casca e da polpa e atividade de água. Também se verificou o pH (acidez), teor de sólidos solúveis, acidez titulável, carotenóides, ácido ascórbico, açúcares totais e redutores, fibras solúveis e insolúveis, minerais; umidade, cinzas, proteínas, lipídeos, carboidratos, valor calórico total.

A caracterização serviu para desenvolver o “Doce de jaracatiá em calda”, nomenclatura estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), a partir de duas variáveis — fruta *in natura* e fruta congelada. O produto foi elaborado na Planta de Processamento de Alimentos do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN) da Esalq, verificando sua estabilidade por intermédio de parâmetros microbiológicos, físicos, químicos e sensoriais pelo período de 1, 30, 60 e 90 dias.

Para avaliação da estabilidade do doce realizaram-se análises de pH, acidez titulável, teor de sólidos solúveis, atividade de água e cor, além de estudos microbiológicos (bactérias e leveduras) e sensoriais (aparência, odor, sabor, textura, intenção de compra). A análise sensorial do doce de jaracatiá em calda mostrou a preferência do produto para as amostras de Brotas e São Pedro, por serem frutas em maior grau de maturação. Houve 100% de aceitabilidade do doce processado tanto para fruta *in natura* como para fruta congelada.

Fruto

A Jaracatia spinosa (Aubl) A. DC é uma árvore originária do bioma da Mata Atlântica em risco de extinção em muitos estados brasileiros, cujo fruto e látex são utilizados pelos indígenas para fins medicinais. Seu fruto, o jaracatiá, tem baixo valor calórico e altos teores de fibras, bem como de cálcio, magnésio e potássio.

Os parâmetros avaliados puderam caracterizar as frutas de cada região. Assim, entre as regiões de coleta, as frutas de Brotas se diferenciam das demais regiões pela textura e maior comprimento, as frutas de São Pedro são mais coloridas e as de Santa Maria da Serra se destacam por apresentarem uma fruta mais doce e com mais vitamina C.

“A fruta e o doce na forma de compota do jaracatiá, tradicionais da cidade de São Pedro, apresentavam-se em risco de extinção há 15 anos e, com o envelhecimento das doceiras antigas que dominavam a técnica, o doce parou de ser confeccionado”, ressalta a pesquisadora. “As árvores nativas, devido à expansão urbana, tornaram-se esparsas no entorno da cidade, correndo o risco de desaparecer”.

A pesquisadora destaca que a agroindústria de pequeno porte ou agroindústria artesanal representa para comunidades, grupos ou cooperativas, uma forma de extensão da renda das famílias. “Possibilitar a abertura de um mercado que favoreça a cidade de São Pedro, os municípios vizinhos e outras regiões de mesmo ecossistema, pode revigorar o plantio da árvore no seu habitat natural e proteger a biodiversidade”, analisa Evanilda.

A pesquisa com o jaracatiá faz parte da dissertação de mestrado de Evanilda, apresentada no programa de pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Esalq, com orientação da professora Marta Helena Fillet Spoto.

O trabalho integra um projeto da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (Fapesp), que inclui a elaboração de um DVD técnico com as etapas do processamento térmico do “Doce de Jaracatiá em Calda” e um DVD com documentário histórico-cultural da árvore e da fruta. O projeto também aborda a utilização dos resíduos, sementes e mucilagem, de onde se pode extrair o óleo e fibras, que são descartados no processamento do produto.

Imagem: Evanilda Próspero

Mais informações: (19) 3447.8613