

DESENVOLVIMENTO DE PREPARAÇÕES CULINÁRIAS COM USO DE ANÁLOGO VEGETAL DE QUEIJO INSPIRADAS NA GASTRONOMIA DO MACIÇO DE BATURITÉ

Isabelly Maria Julião Lopes¹
Francisco Guilherme Oliveira Ferreira²
Thaissa Eduarda Guedes De Sousa³
Ederson Nogueira De Paulo⁴
Jorgiane Da Silva Severino Lima⁵

RESUMO

O presente estudo aborda a valorização da cultura alimentar e da biodiversidade agrícola do Maciço de Baturité por meio da inovação tecnológica aplicada à gastronomia plant-based. Objetivou-se desenvolver propostas de preparações regionais utilizando um análogo vegetal de queijo tipo cheddar à base de abóbora, avaliando sua viabilidade como alternativa aos derivados lácteos. A metodologia consistiu em pesquisa descritiva e exploratória, de abordagem qualitativa, fundamentada em revisão integrativa da literatura sobre a gastronomia cearense, com ênfase nos saberes indígenas e quilombolas, e nas propriedades físico-químicas e reológicas de análogos vegetais. Foram selecionadas quatro aplicações: tapioca recheada, macaxeira gratinada, baião de dois de fava e cuscuz recheado. O análogo apresentou potencial para conferir cremosidade, fundibilidade, viscosidade e retenção de umidade às preparações. O estudo teórico subsidiou a padronização das proporções dos ingredientes e a elaboração futura de fichas técnicas. As etapas práticas, entrevistas, registros audiovisuais e materiais de divulgação não foram realizadas no período analisado. Conclui-se que o análogo de queijo de abóbora apresenta viabilidade teórica para aplicação em pratos regionais, promovendo inovação gastronômica, sustentabilidade, inclusão alimentar e valorização da cultura e dos produtores locais.

AGRADECIMENTOS: à Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB) e ao Laboratório de Inovação em Embalagens Sustentáveis para Alimentos (LAINES) pelo apoio ao desenvolvimento da pesquisa.

Grande área do CNPq: Ciências Agrárias.

REFERÊNCIAS

LIMA, Anna Erika Ferreira; FEUGA, Rafaela Maria Temóteo Lima; MEDEIROS, Márcia Maria Leal de; SAMPAIO, José Levi Furtado. Alimentos tradicionais enquanto estratégia de soberania alimentar: o caso do município de Baturité - Ceará - Brasil. Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável, Pombal, v. 14, n. 5, p. 808-822, 2019.

MACIEL, Thayres; SOUSA, Magno de; LIMA, Anna Erika Ferreira. Comunidades tradicionais e seus sabores: um estudo sobre os alimentos tradicionais da aldeia Kanindé de Aratuba e do quilombo da Serra do Evaristo - Ceará. Conexões - Ciência e Tecnologia, Fortaleza, v. 10, n. 3, p. 63-70, 2016

Palavras-chave: MACIÇO DE BATURITÉ; PREPARAÇÕES CULINÁRIAS; ANÁLOGO VEGETAL; GASTRONOMIA REGIONAL.

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira., Ceará, Discente, bellyu@aluno.unilab.edu.br¹

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira., Ceará, Discente, guilhermeoliveiraferreira15@gmail.com²

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira., Ceará, Discente, thaissaguedes@aluno.unilab.edu.br³

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira., Ceará, Discente, edersonpaulo05@gmail.com⁴

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira., Ceará, Docente, jorgiane@unilab.edu.br⁵