

25 e 26
Abril 2022

EVENTO ONLINE

TEMA:
As ações antrópicas e as mudanças climáticas



II SPGCA



IF BAIANO SERRINHA



II.SP.GCA



MPCA

DOI: <https://doi.org/10.59033/cm.v8i2.892>.

ELABORAÇÃO E PROCESSAMENTO DE MASSA FRESCA AGROECOLÓGICA A BASE DE BATATA DOCE (*Ipomoea batatas*) E MOLHO PANC DE BREDO (*Amaranthus viridis*)

Renata de Brito dos Reis

CEEP Vale do Paraguaçu Comunidade Quilombola- Maragogipe, BA.

E-mail: debritorenata04@gmail.com

Dayse Batista dos Santos

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, Campo Maior do Piauí.

E-mail: daysebatista@ifpi.edu.br

Diene Batista Santos Laranjeira

CEEP Vale do Paraguaçu Comunidade Quilombola- Maragogipe, BA.

E-mail: diene.laranjeira@nova.educacao.ba.gov.br

RESUMO: A abordagem agroecológica promove a autonomia, devido valorização dos produtos locais, promover o diálogo e a troca de saberes por meio do reconhecimento dos métodos tradicionais de manejo produtivo e o processamento de alimentos. Uma massa de boa qualidade deve ter aspecto uniforme, além de aroma e sabor característicos, não podendo apresentar-se fermentada ou rançosa. As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) são as que têm um grande potencial alimentício e cujas partes consumidas não são comuns ou pouco conhecidas popularmente. Diante disto, tendo como base científica a Agroecologia, para realização do trabalho, utilizou estratégias e ferramentas metodológicas participativas a partir da valorização do “saber-fazer” da comunidade quilombola do Guaí, situada no município de Maragogipe-Ba aliado ao conhecimento científico. O Objetivo do trabalho, foi desenvolver um alimento agroecológico, que não só tivesse atributos nutricionais, mas também análise sensoriais e culturais. Material e métodos: O experimento foi desenvolvido em cozinha doméstica, na comunidade quilombola do Guaí. As batatas doces, os tomates cereja e os bredos foram adquiridos em quintais produtivos da comunidade. Inicialmente as batatas foram higienizadas com auxílio de uma escova e água corrente clorada (100 a 200 ppm de cloro livre), em seguida as mesmas foram descascadas, e levadas a cozimento, e logo após cozidas foram amassadas. Foram preparadas três formulações, sendo que se mostrou

25 e 26
Abril 2022

EVENTO ONLINE

TEMA:
As ações antrópicas e as mudanças climáticas



II SPGCA



IF BAIANO SERRINHA



II.SP.GCA



MPCA

com melhores características de processamento, devido a elasticidade e homogeneidade da massa a com o receituário de seis copos americanos de purê de batata doce (114g cada copo, totalizando 684g), acrescido de 1 copo americano de amido de mandioca (80g), com o purê ainda morno, até formar uma massa homogênea. Após a homogeneização do purê com o amido de mandioca, fez-se a modelagem da massa para posteriormente haver o cozimento em água fervente e salgada até o momento que a massa flutuasse, parte do processo que durou em média 5 minutos. As folhas de breo foram colhidas, higienizadas com água corrente clorada (100 a 200 ppm de cloro livre) e em seguida foram maceradas em liquidificador doméstico, junto aos tomates cereja para o preparo do molho, houve também o acréscimo de 5g de sal (1/2 colher de chá) 1g de orégano (1 colher de sopa) e 5g de coloral (1/2 colher de chá). Após o cozimento da massa e do molho, houve a mistura dos dois, e foi levado a forno convencional a 180° por 20 minutos para apurar os sabores. A partir dos resultados obtidos neste trabalho, pode-se verificar que a massa obtida, apresentou ótima elasticidade, economicamente viável e feita com produtos locais, tornando o produto satisfatório para o consumo humano. Portanto, considerando que todos os ingredientes presentes no receituário possuem nutrientes importantes à saúde, é viável sua inclusão em alimentos processados, podendo ser uma alternativa para aumentar o consumo de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) e de batata doce (*Ipomoea batatas*). A viabilidade do produto em questão pode determinar a elaboração de uma massa de baixo custo, prática e mais nutritiva.

Palavras – Chave: Saberes Populares. Quilombola. Raízes Culturais.

Agradecimentos: Este trabalho é fruto do projeto Horta de plantas medicinais no CEEP Vale do Paraguaçu Comunidade Quilombola no município de Maragogipe - Ba. Financiado pelo Centro Vocacional Tecnológico em Agroecologia do IFPI.