CADERNOS MACAMBIRA

ISSN 2525-6580, Serrinha, Bahia - v.9, n. 4, 2024. https://doi.org/10.59033/cm.v9i4
Anais do VIII Seminário de Agroecologia e Produção Orgânica – IF Baiano Campus Guanambi

RESUMO SIMPLES
Área temática: Agroindústria e alimentos

POTENCIAL DO MARACUJÁ DO MATO

Franciele Junqueira Patez[1], Anny Flávia Cardoso Neves[2], Beatriz Amaro Ribeiro[3], Deyse Laiane da Silva Correia[4], Ana Valéria Ferreira da Silva[5], Daniela Silva Souza[6]

[1] Estudante do 9° Ano. Colégio Aurelino José de Oliveira. E-mail: francielejunqueirap@gmail.com;
[2] Estudante do 9° Ano. Colégio Aurelino José de Oliveira. E-mail: cardosoannyflavia@gamil.com;
[3] Estudante do 9° Ano. Colégio Aurelino José de Oliveira. E-mail: beatrizamaroibeiro2030@gmail.com;
[4] Estudante do 9° Ano. Colégio Aurelino José de Oliveira. E-mail: deyselaianesilvacorreia@gamil.com;
[5] Professora no Colégio Aurelino José de Oliveira. E-mail: anavaleriapiloes18@gmail.com;
[6] Professora no Colégio Aurelino José de Oliveira. E-mail: souza.danielasilva@gmail.com

RESUMO: O presente trabalho buscou explorar o potencial do maracujá do mato, de nome científico *Passiflora cincinnata* e predominante em regiões semiáridas. É uma planta presente na região do município de Candiba- BA, cujo bioma é a Caatinga. A espécie nasce e se reproduz de forma espontânea na natureza. Seu fruto é usado para diversos fins, como na preparação de polpas, sucos e outros. Para o sertanejo, é uma espécie para alimentação animal e como suplemento de vitamina C. A casca do maracujá do mato não deve ser considerada como resíduo, e descartada porque apresenta propriedades funcionais com potenciais para desenvolver novos produtos. Além disto, representa 52% da composição mássica do fruto e é rica em diversos minerais. É uma espécie que deve ser explorada por ter benefícios como baixo custo e alto valor nutricional. Portanto, é importante buscar alternativas para aproveitar melhor todas as propriedades e benefícios que a maracujá do mato proporciona. Nesse contexto, o objetivo principal desta pesquisa, foi explorar o potencial do maracujá do mato como alimento. Assim, desenvolveu uma gelatina a base da polpa da fruta e farinha da casca do fruto do maracujá do mato. Primeiramente, lavou bem a casca do Maracujá do mato, cortou-o ao meio e retirou a polpa. Em seguida, foi feito o suco e congelado em forminhas de gelo para se transformar em polpas. Para consumir, basta bater com água no liquidificador. Retirou toda parte branca no interior do maracujá. Secou bem a casca e fatiou-a em tirinhas finas. Colocou-a dentro de uma forma grande. Levou ao forno bem baixo e deixou assar até que as cascas ficaram secas. Mas é preciso cuidado para não deixar queimar. Em seguida, colocou as cascas torradas no liquidificador.

Este trabalho está licenciado sob uma Licença Internacional Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International



Começou a bater no modo pulsar, depois bateu em velocidade baixa até que ficou em grãos mais finos. Passou a farinha por uma peneira e armazenou dentro de um pote por até 5 dias fora da geladeira, ou 10 dentro da geladeira. A farinha da casca do maracujá do mato apresentou cor uniforme. A cor varia de acordo com tempo que foi levado ao forno. Ao ser degustado, tinha sabor amargo. Pesquisas futuras podem ser realizadas da possível aplicação desta farinha na culinária para fabricação de biscoitos, bolos etc. Foi feito a gelatina a partir da polpa do maracujá do mato. A mesma recebeu o nome de "flor de menina", apresentando características como consistência e saborosa. Sendo assim, foi muito importante pesquisar sobre o tema, pois a partir dele, foi obtida a farinha da casca do maracujá do mato, rico em diversos minerais conforme encontrado na literatura, e a gelatina da polpa da fruta. Por ser uma espécie espontânea na região semiárida, o potencial da farinha da casca do maracujá deve ser explorado para diversificar pratos alimentares da região, além de ser promissora em assuntos das futuras pesquisas.

Palavras-chave: Alimento. Casca. Passiflora.