I Seminário de Pesquisa, Extensão, Inovação e Cultura do Território do Sisal

Cadernos Macambira
*V. 3, Nº 2, 2018. Página **41** de **54.***
Anais do I Seminário do Sisal: Seminário de Pesquisa, Extensão, Inovação e Cultura do Território do Sisal.
Serrinha, BA, Laboratório de Políticas Públicas, Ruralidades e Desenvolvimento Territorial – LaPPRuDes
http://revista.lapprudes.net/

PRODUÇÃO DE BOLACHA DE AIPIM COM COCO

Cleidiane Brito Freitas, Cleonilda Brito Freitas, Cristiane ramos de jesus Barbosa, Ivete Campos, Letícia Caribé Batista Reis, Osvaldo Barreto Oliveira Júnior

Instituto Federal Baiano, *Campus* Serrinha

INTRODUÇÃO

O aipim, também conhecido como macaxeira ou mandioca, é considerado um alimento fundamental no combate à fome e à desnutrição. Esse tubérculo é uma das mais ricas fontes de carboidratos, vitamina B9 (ácido fólico), vitamina C, magnésio, entre outros nutrientes que são importantes no funcionamento do organismo. Além de muito nutritivo, ajuda a combater algumas doenças, como hipertensão, diabetes, Alzheimer, osteoporose. O aipim também retarda o envelhecimento, previne o câncer e ajuda a emagrecer (BERNARDES,2010). Além disso, é uma matéria-prima muito comum e pouco explorada no Nordeste, facilmente de ser cultivada no quintal.

Figura 1. Bolacha de aipim com coco embaladas.



MATERIAL E MÉTODOS

Cadernos Macambira
*V. 3, Nº 2, 2018. Página **42** de **54.***
Anais do I Seminário do Sisal: Seminário de Pesquisa, Extensão, Inovação e Cultura do Território do Sisal.
Serrinha, BA, Laboratório de Políticas Públicas, Ruralidades e Desenvolvimento Territorial – LaPPRuDes
http://revista.lapprudes.net/

O trabalho foi desenvolvido na cozinha da casa de uma das componentes do grupo, seguindo orientações e normas de segurança e higienização, fornecidas pela professora do curso técnico em Agroindústria (PROEJA), na disciplina de Tecnologias de Produtos de Origem Vegetal II.

Foram realizados processos de higienização da bancada, dos utensílios e do tubérculo. Em seguida, a raiz foi ralada e prensada, a fim de que saísse toda a água. Após esse processo, a massa do aipim foi reservada num recipiente. Em outro recipiente foram misturados o açúcar, a gema de ovos em pele e a margarina. Depois, foram sendo acrescentados, aos poucos, a massa do aipim, o coco fresco ralado e a farinha de trigo. Para finalizar, foi acrescido fermento à massa, que descansou até o ponto de modelagem das bolachas.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Para chegar ao ponto adequado, foram realizados vários testes. Em um deles, a bolacha ficou dura, porém muito saborosa. Foi preciso, então, aprimorar a receita, até chegar à textura organoléptica ideal para o consumo, ficando com aspecto atrativo para o consumidor. A bolacha foi apresentada na I Mostra de Produtos Regionais do IF Baiano, *Campus* Serrinha, intitulada “Vegetais: Sabores e Saberes”, e obteve boa aceitação entre o público. Em breve serão realizados testes de aceitação e de intenção de compras, a fim de identificar o potencial de comercialização do produto, que será apresentado ao mercado como “Bolacha de Aipim com Coco: As preferidas”.

CONCLUSÃO

A escolha do produto (bolacha de aipim com coco) ocorreu devido à facilidade de cultivar ou encontrar suas matérias-primas no Nordeste. Outro fator que influenciou essa escolha foi a necessidade de inovar e agregar valor a um produto que pode ser consumido tanto por crianças quanto idosos, desde o café da manhã até o lanche da tarde. É um produto fácil de ser aceito e manipulado no mercado.

AGRADECIMENTOS

Ao IF Baiano, pela oferta do curso de Agroindústria, e aos organizadores do I Seminário do Sisal, pela oportunidade de apresentação deste trabalho.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABERNARDES, M. S. **Cultura da mandioca**. São Paulo: USP, Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, 2010.