

**ecoa**



# **Produção de Alimentos Bocaiúva**

- Importância
- Boas Práticas de Fabricação

*Agosto de 2008 – Miranda/MS*

**AUTORA DA APOSTILA E MINISTRANTE DA OFICINA**  
***Michelly Moraes Barbosa***

# PROJETO: “ELABORAÇÃO DE PRODUTOS” BOCAIÚVA

## Sistemas Alimentares

- O sistema alimentar é constituído de multicomponentes: proteínas, carboidratos, lipídios, vitaminas, minerais e fibras.
- A avaliação do alimento é feita de acordo com características físicas (aspecto), químicas, sensorial, nutricional e o custo do alimento.

## Desenvolvimento de Produtos

- O que?
  - . Beneficiamento de matérias-primas nativas ou cultivada na região à Bocaiúva.
- Por quê?
  - . Diversificação da alimentação e dos produtos, para consumo e/ou comercialização.
- Como?
  - .Elaboração de receitas;
  - .Padronização da coleta e obtenção das matérias-primas, criação de condições adequadas para produção, armazenamento, embalagem e comercialização do produto.

## Desenvolvimento de Produtos

- . Treinamentos.
- . Seleção de variáveis importantes: época de coleta, forma correta para a coleta de frutos, seleção dos frutos (maturação, deformações, etc.), além de formas adequadas de transporte, armazenamento e processamento;
- . Elaboração e teste das receitas;
- . Análise dos resultados e de todo o procedimento e ingredientes utilizados;
- . Análise da aceitação das pessoas pelo produto.
- . Divulgação.

## Produtos Desenvolvidos – Aproveitamento Alimentar de Alguns Frutos

FRUTO	APROVEITAMENTO
Pequi (polpa)	Licor, picolé, arroz, feijão, frango, torta, doce.
Bocaiúva (polpa)	Farinha, bolo, vitamina, licor, sorvete, mingau, farofa
Bocaiúva (amêndoa)	Paçoca, frapê
Bacuri (polpa)	Doces em pasta, farinha
Cumbaru (amêndoa)	Paçoca, pé-de-moleque, bombom, rapadura, salgado
Jatobá	Bolo, bolacha, bolinho frito, biscoito, torta, pão, geléia, mingau, musse.
Jenipapo	Compota, doce, jenipapo desidratado, refresco.
Mangaba	Bombom, compota, geléia, sorvete.

## Composição de alguns Frutos Nativos

FRUTO	Proteína	Lipídio	AÇÚCAR	Fibra	VCT Kcal/100g
Bocaiúva Polpa	1,97	16,50	24,66	7,90	255,02
Bocaiúva Amêndoa	12,77	42,10	10,92	15,08	473,66
Cumbarú Polpa	5,00	4,13	63,18	5,71	309,89
Cumbarú Amêndoa	23,45	41,65	23,02	3,23	560,73
Jenipapo	0,23	0,05	17,32	2,98	75,87
Mangaba	0,89	2,16	8,92	0,91	58,68
Laranja-de-pacu	0,86	0,48	7,35	3,62	39,45
Piqui Polpa	2,36	32,55	8,32	5,89	335,69
Piqui Amêndoa	21,25	33,04	2,87	0,64	393,84

**Teores de Minerais (macronutrientes) de Frutos Nativos(mg/100g amostra integral)**

FRUTO	SÓDIO	FERRO	MANGANES	ZINCO	COBRE
Bocaiúva Polpa	0,45	1,60	0,15	0,30	0,21
Bocaiúva Amêndoa	0	1,71	1,12	0,38	0,43
Cumbarú Polpa	4,29	5,47	4,51	1,19	0,45
Cumbarú Amêndoa	3,30	4,17	5,80	5,47	1,26
Guavira	3,01	0,26	0,06	3,93	3,58
Jenipapo	0,39	0,28	0,07	0,08	0,11
Mangaba	1,28	2,81	0,65	0,23	0,06
Laranjinha-de-pacu	0,24	0,23	0,10	0,21	0,06
Piqui Polpa	2,03	1,53	0,57	0,53	0,13
Piqui Amêndoa	0,30	2,68	1,44	5,36	1,59

**Teor de Vitamina C de Alguns Frutos Nativos (mg/ 100g amostra integral)**

FRUTO	VITAMINA C
Araticum	19,13
Caraguatá	8,72
Ceriguela	21,17
Guavira	971,15
Laranjinha-de-pacu	153,85

**Teores de Vitamina A na Polpa de alguns Frutos Nativos (mg/ 100g amostra integral)**

FRUTO	PRÓ-VITAMINA A	VITAMINA A (UI/ 100g)	TOTAL DE CAROTENÓIDES (µ/ g)
<b>Bacuri</b>	β-caroteno, mutacromo, β-zeacaroteno; β-criptoxantina; criptoflavina	3.677,00	43,60
<b>Bocaiuva</b>	β-caroteno, β-zeacaroteno	9.590,00	66,55
<b>Pindó</b>	β-caroteno, β-criptoxantina; γ-caroteno	6.052,50	45,15
<b>Piqui</b>	α-caroteno; β-caroteno	4.939,00	231,10
<b>Tucum</b>	α-caroteno; β-caroteno; γ-caroteno	2.679,20	70,60

## **Produtos de Outros Projetos**

- . Sorvete de jenipapo;
- . Bolo de mandioca e cumbaru
- . Bolo de fubá, cumbaru e jatobá
- . Pé-de-moleque de cumbaru
- . Bombom de cumbaru / recheado e crocante
- . Granola do cerrado
- . Panetone de cumbaru com passas e chocolate
- . Torta de jatobá com frango
- . Frango caipira com pequi
- . Pão integral de cumbaru e jatobá
- . Pães (cumbaru, jatobá, e bocaiúva)
- . Biscoitos de cumbarú
- . Biscoitos de jatobá
- . Bombom de mangaba
- . Geléia de mangaba
- . Refresco de mangaba
- . Geléia de laranjinha-de-pacu
- . Doce de laranjinha-de-pacu
- . Torta de jatobá com frango

## **O Que Concluir?**

. Percebe-se que há grande riqueza de nutrientes, seja como fonte de alguma dos componentes ou como suplemento alimentar.

. Por isso a preocupação de aproveitarmos essa riqueza e até apresentá-las a outras regiões de diferentes formas.

## **Boas Práticas de Fabricação**

. Normas que delinham os procedimentos de fabricação, visando a padronização e definição de procedimentos, métodos de fabricação, condições de instalações, equipamentos e manutenções, critérios de segurança, bem como matérias-primas, embalagens, condições de estocagem e aspectos relativos ao meio ambiente, para garantir a qualidade e a segurança dos produtos.

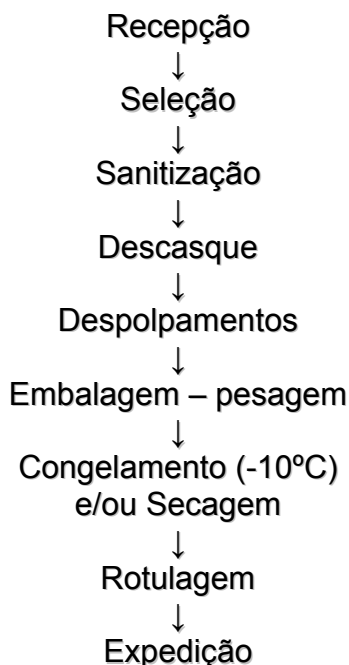
## Bocaiúva

. Fruto que pertence à família *Arecaceae* (palmeiras), sendo a espécie *Acrocomia aculeata* (Jacq. Lodd) abundante e nativa no estado de Mato Grosso do Sul. Os frutos são coletados no chão de outubro a dezembro.

. A polpa, de cor variável (de amarelo a alaranjado), é rica em carotenóides pró-vitâmicos A. Pode ser consumida *in natura* ou na forma de farinha e óleo, no preparo de doces, bolos, sorvetes e outros pratos regionais.

. Também contribui de forma preventiva na redução da incidência de hipovitaminose A em programas de suplementação alimentar.

## Etapas do Processamento da Bocaiúva



## Bolo de Bocaiúva

- . 2 xícaras de açúcar
- . 4 ovos
- . 1 xícara de leite
- . 3 colheres de sopa de margarina
- . 1 xícara de farinha de bocaiúva
- . 3 xícaras de farinha de trigo
- . 2 colheres rasas de sopa de fermento em pó.
- . MODO DE FAZER: bater a margarina com o açúcar até formar um creme. Juntar as gemas e continuar batendo até obter uma consistência cremosa, acrescentar o leite, misture bem. Coloque a farinha de bocaiúva, a farinha de trigo e o fermento em pó, bata bem até formar bolhas. Por fim coloque as claras em neve. Unte a forma. Despeje a massa e coloque no forno quente por 20 a 30 minutos.