



## Elaboração De Alimentos Funcionais Provenientes Da Caatinga

Vanessa Larice Souza Silva<sup>1</sup>; Silvana Belém de Oliveira Vilar<sup>2</sup>

1-Orientando - Campus Petrolina- e-mail para contato: vanessa.larice@aluno.ifsertao-pe.edu.br;

2- Orientador - Campus Petrolina e-mail para contato:SILVANA.BELEM@IFSERTAO-PE.EDU.BR;

### RESUMO

**Introdução:** A caatinga, bioma 100% brasileiro, se adapta a escassez de água e aridez do solo, além de possuir grande biodiversidade. Dentre as plantas nativas e adaptadas a esse bioma, algumas podem ser denominadas como PANC (plantas alimentícias não convencionais) uma vez que são comestíveis, e apresentam grande funcionalidade nutricional, mas não são reconhecidas como alimento no dia-a-dia.

**Objetivos:** O presente trabalho teve como objetivo incentivar a valorização das plantas e frutas da caatinga e PANC's, como alimento no cotidiano do povo sertanejo. **Metodologia:** Foi realizada a colheita de maxixe, coroa de frade, tamarindo, seriguela, juá, folhas de tamarineiro e umbuzeiro, no povoado de Riacho do Sobrado-BA. As formulações desenvolvidas foram: omelete de folhas de umbuzeiro e tamarindo, pudim de juá, tartalite com doce de coroa de frade, kombuchá de tamarindo, bolo de seriguela e purê de maxixe. Aplicou-se o curso com duração de 08 horas, para 4 turmas contendo 5 participantes cada, realizados em dias diferentes devido a pandemia. **Resultados:** Os participantes receberam cartilha com técnicas para elaboração de alimentos provenientes da caatinga, além de noções de boas práticas de fabricação e aproveitamento. Algumas dificuldades foram a perecibilidade das frutas e folhas e a sazonalidade. Entretanto, as matérias-primas utilizadas possuem baixo custo de produção, apresentam alta funcionalidade nutricional e os alimentos elaborados podem suprir necessidades básicas de alimentação, além de potencial para comercialização. **Considerações Finais:** Os diversos produtos elaborados utilizando matérias-primas da caatinga e plantas alimentícias não convencionais apresentaram baixo custo de produção e satisfatórias características sensoriais, entretanto necessita-se de estudos aprofundados para vendas a nível comercial desses alimentos.

**Palavras-chave:** Desenvolvimento sustentável; inovação; PANC's.

**AGRADECIMENTOS:** Ao IF Sertão-PE pela concessão da bolsa de extensão.

**Modalidade:** Superior

**Campus:** Petrolina