

PETISCO DE MANDIOCA

PETRY, Alexandre Michel

FARIA, Marrone Lopes

PAVÃO, Luis E. Silva

PFEFFER, Lucas

GUZI, Eleone Tozo

RESUMO

Elaboramos um petisco saboroso, de fácil preparo e ótimo custo-benefício, no qual utilizamos como base a mandioca, um tubérculo de grande valor nutritivo. Efetuamos o preparo do alimento no laboratório de nutrição e, em seguida, foi realizada uma análise sensorial com os alunos do 4º período do curso de farmácia, na qual obtivemos um feedback positivo da grande maioria dos participantes.

PALAVRAS-CHAVE: Petiscos, Mandioca, Análise.

CASSAVA SNACK

RESUMO EM LÍNGUA ESTRANGEIRA

We make a tasty snack, easy to prepare and great value for money, in which we use cassava as a base, a tuber of great nutritional value. We prepared the food in the nutrition laboratory and then a sensory analysis was carried out with the students of the 4th period of the pharmacy course.

KEYWORDS: Snacks, Cassava, Analysis.

INTRODUÇÃO

“Petiscos são preparações culinárias ligeiras, simples ou elaboradas, frias ou quentes, que se servem antes do prato principal de uma refeição, normalmente acompanhado por uma bebida. A sua função é abrir o apetite, manter os comensais ocupados enquanto esperam pelo prato principal ou, no caso de um restaurante, impressionar favoravelmente o cliente” (PIMENTEL, 2015).

“A mandioca cozida contém cálcio, magnésio, fósforo, potássio e vitamina C. Conhecida como aipim ou macaxeira, o alimento faz bem para o coração, é fonte de energia, melhora a digestão e o humor. O ideal é que a mandioca faça parte do plano

alimentar, substituindo outras fontes de carboidrato como batata, arroz e macarrão” (CERQUETANI, 2019).

Tendo em vista que existem diversos petiscos à base de batata disponíveis no mercado, resolvemos ampliar o repertório gastronômico na área de petiscos utilizando como base a mandioca, um tubérculo que não é tão comum nessa maneira de preparo.

Nosso intuito é agradar o paladar de todos os públicos, complementando a alimentação diária através da utilização de uma matéria-prima de ótimo custo-benefício, amplo acesso, grande valor nutritivo e fácil preparo.

DESENVOLVIMENTO

O produto foi desenvolvido no laboratório de nutrição do Centro Universitário FAG, no dia 31 de outubro de 2022. Para a produção utilizamos a seguinte formulação:

- 40g de Amido de milho;
- 150g de Bacon;
- 700g Mandioca sem casca;
- Óleo para fritar;
- 2 Ovos;
- Pimenta do reino moída a gosto;
- Sal a gosto.

Modo de Preparo: Cozinhamos a mandioca até atingir o ponto desejado e fritamos o bacon. Em seguida, amassamos a mandioca em uma bacia a fim de formar uma textura de purê, adicionamos o bacon, sal, os ovos e o amido de milho, misturamos até homogeneizar a massa. Fritamos uma porção de aproximadamente 30g, até adquirir uma textura crocante por fora e macia por dentro.

Em seguida, foi realizada uma análise sensorial com os alunos do 4º período do curso de farmácia, no laboratório de nutrição da instituição FAG, para avaliar a aceitação do produto.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Partindo da opinião dos 25 participantes da análise sensorial, tivemos um total de 76% que gostou muitíssimo, 16% que gostou muito, 4% que gostou moderadamente e 4% que desgostou muitíssimo. Considerando esse resultado obtido, podemos afirmar que o produto teve uma ótima aceitação pelo público em geral. Porém, levaremos em conta as críticas construtivas recebidas para que possamos aperfeiçoar o nosso produto, visando agradar o maior número de pessoas possível.

REFERÊNCIAS

CERQUETANI. Samantha. Mandioca: conheça 9 benefícios desse alimento e veja como consumi-lo. Disponível em:
<https://www.uol.com.br/vivabem/noticias/redacao/2019/08/16/mandioca-ajuda-na-digestao-conheca-9-beneficios-desse-alimento.htm?cmpid>. Acesso em 19 set.2022.

PIMENTEL. Angela. Aperitivo, petisco, entrada, antecipe ou tira-gosto. Disponível em:
<https://www.angelapimentel.com.br/aperitivo-petisco-entrada-antecipe-ou-tira-gosto/>. Acesso em 19 set.2022.