



EFEITOS POSITIVOS DO USO DE SUBPRODUTOS DE *Dipteryx alata* (BARÚ) e *Hymenaea sp.* (JATOBÁ) COMO FONTE ALTERNATIVA DE ALIMENTAÇÃO

CENTRO DE ENSINO MEDIO TIRADENTES

Anielly Ferreira de Andrade, Maressa Eduarda da Silva Santos, Maria Eduarda Rocha Machado.
Orientadora: Prof.^a Juliana Girardello Kern e Coorientadora: Prof.^a Ana Cléia Gomes da Silva.



Introdução

De acordo com os dados do Ministério do Meio Ambiente, o Cerrado é o maior bioma da América do Sul, ocupando uma área de 2.033.448 km², cerca de 22% do território nacional. Sua área contínua incide sobre os estados de Goiás, Tocantins, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Bahia, Minas Gerais, Maranhão, Piauí, Rondônia, Paraná, São Paulo e Distrito Federal, além dos enclaves no Amapá, Roraima e Amazonas. O Tocantins tem 91% de suas terras dentro deste bioma, o que nos faz ter a obrigação de conhecer, divulgar e cuidar deste que é tão importante. Desta forma, durante as aulas da Trilha de Aprofundamento de Nutrição, alguns estudantes propõe um projeto sobre os frutos do Cerrado e seus subprodutos, especificamente o *Dipteryx alata* (Barú) e *Hymenaea sp.* (Jatobá).

Metodologia

Março/2023
Avaliação de informações
ESPÉCIES DO CERRADO x USO CULINÁRIA

Abril a junho/2023
Início das pesquisas
Feira AGROTINS > ONG AGROP > Quilombola do Prata

Agosto/2023
Projeto em incursão - Fase I
Faz. Morro Alto > Palestra ONG AGROP > Produção

Setembro/2023
Projeto em incursão - Fase II
Quiosque do Jango

Outubro a dezembro/2023
Projeto em incursão - Fase III
Quiosque do Jango > Mostra Científica > FECIT > Ciência Jovem

Resultados

Segundo referencial teórico a amêndoa do barú pode ser considerada fonte alimentar com alto valor nutricional, e seu uso alimentício é apropriado para seres humanos. O seu consumo geralmente ocorre através das amêndoas torradas podendo ser ingeridas desta forma ou triturada para utilizar em receitas como a paçoca de baru ou cookies. O Jatobá é rico em vitaminas como a vitamina A e C, além de vários sais minerais entre eles o ferro, magnésio, manganês. As comunidades utilizam tanto a farinha feita pela poupa do fruto, em pães, bolos até misturada com leite. Há também a utilização de sua casca para fazer chás. Para o teste de aceitabilidade dos subprodutos, foi colocada para degustação de 40 estudantes, os cookies feitos com o barú e deste total, 37 gostaram do sabor e textura, 2 não gostaram e um não quis experimentar. As demais receitas foram feitas para levar as feiras de ciências em que participamos, como a FECIT em Palmas e a 29^o Ciência Jovem em Pernambuco. A aceitabilidade de quem provou foi positiva, porém não tivemos como mensurar o quantitativo de visitantes ao estande. O material produzido poderá ser visto acessando o QRcode disponibilizado.

Considerações finais

O projeto tem como finalidade mostrar as pessoas que não é só de madeira que se vive do Barú e do Jatobá, mas que seus troncos grandiosos oferecem alimento a comunidades que vivem distantes dos centros urbanos, e em contrapartida é nossa obrigação divulgar seus benefícios e alertar sobre os riscos de uma possível extinção delas. Nota-se ainda que alimentos alternativos podem ter uma rejeição das pessoas em nem querer provar, por ser diferente. Estes frutos são fonte de nutrientes e fonte econômica visto que muitas destas comunidades obtém rendas através da venda de farinha ou amêndoa torrada.

Figura 1 e 2 – Bolo e cookies de farinha do Jatobá e a amêndoa do Barú



Figura 3 e 4 – Barú e jatobá.



Fonte: as autoras.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRAFICAS

BRASIL; IBF – Instituto Brasileiro de Florestas. Árvores nativas do cerrado: lista completa de espécies. Disponível em: <<https://www.ibflorestas.org.br/conteudo/arvores-nativas-do-cerrado-lista-completa-de-especies>>.

SOUZA, H. A.; NAVES, L. D. C. R. Preservação do bioma cerrado e o aproveitamento dos frutos nativos na merenda escolar em Goiânia no contexto da Educação Ambiental. 2016. Disponível em: <<https://www.ibeas.org.br/congresso/Trabalhos2016/VIII-009%20.pdf>>.

TAKEMOTO, E.; OKADA, I. A.; GARBELOTTI, M. L.; TAVARES, M.; AUED-PIMENTEL, S... Composição química da semente e do óleo de baru (*Dipteryx alata* Vog.) nativo do Município de Pirenópolis, Estado de Goiás1. Revista do Instituto Adolfo Lutz, [S. l.], v. 60, n. 2, p. 113–117, 2001. Disponível em: <https://periodicos.saude.sp.gov.br/RIAL/article/view/35540>.

Apoio:

SECRETARIA DA
EDUCAÇÃO



GOVERNO DO
TOCANTINS
TRABALHANDO E CUIDANDO DE TODOS



FECIT
FEIRA DE EMPREENDEDORISMO, CIÊNCIA,
INOVAÇÃO E TECNOLOGIA

