



RESUMO

EIXO TEMÁTICO: ALIMENTOS DA SOCIOBIODIVERSIDADE E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

CHIPS DE JARACATIÁ: UMA EXPANSÃO CULTURAL E GASTRONÔMICA NA CIDADE DE SÃO PEDRO-SP

CLARO, Luís Eduardo¹; BOSETTI, João Alberto Lima de Freitas¹; CORDEIRO, João Gabriel Robledo¹; de ANDRADE, Marcel Levy²; GOMEZ, Melisa Sofia³

1 Instituição: Centro Universitário Senac-SP, Águas de São Pedro-SP. lulised.claro@gmail.com ¹Estudante do curso de Tecnologia em gastronomia (Redação e coleta de dados)

1 Instituição: Centro Universitário Senac-SP, Águas de São Pedro-SP. bigjoao1@gmail.com ¹Estudante do curso de Tecnologia em gastronomia (Redação e coleta de dados)

1 Instituição: Centro Universitário Senac-SP, Águas de São Pedro-SP. joao.gabriel.r.cordeiro@gmail.com ¹Estudante do curso de Tecnologia em gastronomia (Redação e coleta de dados)

1 Instituição: Centro Universitário Senac-SP, Águas de São Pedro-SP. marcel.landrade@sp.senac.br ²Professor Dr. (Revisor e coorientador)

1 Instituição: Centro Universitário Senac-SP, Águas de São Pedro-SP. melisa.sgomez@sp.senac.br ³Professora MS. (Revisor e orientador)

Introdução: O jaracatiá (*Jacaratia spinosa*) é uma fruta nativa do Brasil, de sabor exótico e utilizada pelos indígenas. No sudeste do Brasil faz parte do Bioma Mata Atlântica, a qual produz frutas após cinco anos de plantio, colhida uma vez ao ano, entre janeiro e março na região de São Pedro-SP, local em que o doce da fruta é tradição, porém o consumo de produtos do caule não é comum na região. O objetivo foi avaliar a viabilidade comercial dos chips de jaracatiá a partir do caule da árvore para promover a sociobiodiversidade e a gastronomia local. **Desenvolvimento:** Foram utilizados três métodos de preparo: fritura, desidratação e congelamento. A desidratação foi escolhida visando manter as características de saudabilidade; a fritura teve foco nas características de sabor e textura; e o congelamento para comercialização em restaurantes e afins. O Jaracatiá foi adquirido na cidade de São Pedro-SP em um pequeno produtor familiar. A elaboração do produto iniciou-se com a extração do caule do Jaracatiá, limpeza e higienizado (solução clorada a 200 ppm/15 min). Os chips foram cortados na espessura de 1,5 a 2 mm, e temperados com sal de cozinha; *lemon pepper* e páprica defumada na proporção de 2,5g /100g dos chips para todos os métodos de preparo. A fritura por imersão foi feita em óleo de girassol à 180°C/40 segundos. A desidratação ocorreu em 4 etapas: branqueamento (água 100°C; água 0°C) e secagem em papel toalha; imersão em arroz branco seco por 24 horas; desidratação em forno-combinado (40°C/ 4h.), fritura em *Air-fryer* (90°C/30min.). No congelamento, os chips passaram por branqueamento, foram secos com papel toalha, congelados em freezer a -18°C, armazenados por 7 dias, e fritos em óleo. Um estudo experimental quantitativo foi realizado por meio de análise sensorial de aceitação do produto. Participaram da pesquisa 14 respondentes entre estudantes do curso de Tecnologia em Gastronomia e docentes do Centro Universitário SENAC, Águas de São Pedro, SP. Todos os participantes concordaram em participar da pesquisa. O método de fritura obteve boa aceitação e crocância



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

insatisfatória após 30 min. O processo de congelamento foi satisfatório mantendo as características organolépticas do produto. O método de desidratação foi o mais aceito entre os respondentes; manteve as características organolépticas por um período satisfatório (frente a fritura e o congelamento) garantindo uma vida útil mais elevada; facilidade e versatilidade na distribuição e na comercialização, pois o produto pode ser embalado, e posteriormente revendido para consumo imediato em qualquer local. **Considerações finais:** A sociobiodiversidade está intrinsecamente ligada com a gastronomia como uma ferramenta poderosa para enriquecer a cultura culinária e a identidade alimentar da região, resgatar sabores e tradições, além de promover a sustentabilidade e a justiça social. Assim, a valorização do consumo dos chips de jaracatiá pode favorecer esses aspectos. O desenvolvimento do trabalho permitiu aos estudantes do curso de Tecnologia em Gastronomia do Senac-SP, ter contato com insumos regionais, conhecer sobre as práticas agrícolas do insumo, além de conscientizar os estudantes sobre a importância da sociobiodiversidade e promoção da educação alimentar.