



## RESUMO

EIXO TEMÁTICO: Eixo 3 – Alimentos da sociobiodiversidade e desenvolvimento de produto

### APROVEITAMENTO DOS ALIMENTOS DA SOCIOBIODIVERSIDADE LITORÂNEA: USO DO ABACAXI TERRA DE AREIA

ALVES, Rita de Cássia Idearte de Mello <sup>1</sup>

<sup>1</sup>pós graduanda em Gastronomia Cultural UFRGS, [pheosbio@gmail.com](mailto:pheosbio@gmail.com)

**Introdução:** O abacaxi ou ananás (*Ananas comosus*) difundiu-se pela América Latina através dos indígenas Guaranis da região onde atualmente está o Paraguai e Norte da Argentina. Sendo assim, o presente relato de experiência surge a partir da aula prática da disciplina de Cozinhas brasileiras: identidades ingredientes e modos de cozinhar, ministrada no curso da especialização em Gastronomia Cultural, oferecido pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) em parceria com a Universidade Federal de Ciências de Saúde de Porto Alegre (UFCSPA) e a Universidade Aberta do Brasil (UAB/CAPES). Como parte das atividades, foi proposto um “Banquete da Sociobiodiversidade”, na qual cada grupo deveria apresentar um menu: entrada, prato principal, sobremesa e bebida. Coube a mim a tarefa de preparar a bebida, momento em que pude unir os meus conhecimentos da graduação em Biologia com minha preocupação em reduzir o desperdício de alimentos. **Desenvolvimento:** Assim, decidi aproveitar a casca do abacaxi (parte geralmente descartada) para preparar uma bebida fermentada. Após pesquisas, encontrei uma receita de bebida fermentada (conhecido como *Tepache*, no México ou *Aluá* no Brasil, feito com outros alimentos nesses locais). Adaptei a técnica, utilizando a casca do abacaxi, suco de limão e lascas de gengibre (como agentes fermentadores e gaseificantes), açúcar e água mineral ou fervida. A mistura foi armazenada em um recipiente bem vedado e deixada para fermentar por cerca de 21 dias, em local fechado e escuro. Ao final do processo, obtive uma bebida gaseificada e levemente ácido, resultado da fermentação, mas com um sabor marcante do abacaxi. Uma alternativa sustentável e criativa para reduzir o desperdício e explorar novos sabores. **Conclusão:** Essa atividade ressaltou que podemos utilizar todo o alimento, a casca é uma parte que sempre se jogava fora ou ia para compostagem, com essa receita se obtém uma bebida rica em probióticos resultantes da fermentação e mais uma opção, que ao ser servido gelado, tornou-se mais uma opção de hidratação para dias quentes de verão.