



RESUMO

EIXO TEMÁTICO: **GASTRONOMIA LOCAL, ETNOECOLOGIA ALIMENTAR E DESENVOLVIMENTO COMUNITÁRIO**

CRISTALIZAÇÃO DE FRUTAS COMO TÉCNICA SUSTENTÁVEL: VALORIZANDO SABERES TRADICIONAIS E INGREDIENTES LOCAIS

VIEIRA, Karem Rodrigues¹; RUVIARO, Amanda Roggia¹; PFÜLLER, Bruna Luiza¹, LOPRESTI, Franca¹; SANTINI, Francesco¹

1 Antonio Meneghetti Faculdade (AMF), karem.vieira@amf.edu.br

Introdução: A Antonio Meneghetti Faculdade (AMF), localizada no Centro Internacional de Arte e Cultura Humanista Recanto Maestro, em Restinga Sêca (RS), é uma instituição de ensino superior que promove uma formação humanista e ética, com ênfase no protagonismo do aluno em todas as áreas do conhecimento, inclusive na gastronomia. A Escola de Ciências Gastronômicas e Cultura Alimentar da AMF atua com foco em sustentabilidade, inovação e valorização da identidade cultural. Nesse contexto, durante a Semana Internacional de Cultura Alimentar, foi promovida uma vivência técnico-cultural com o chef italiano Christian Castorani, que apresentou técnicas ancestrais de conservação de alimentos. Este trabalho tem como objetivo relatar a experiência com a técnica de cristalização de frutas, desenvolvida com base em saberes tradicionais e aplicada com rigor técnico durante o evento. **Procedimentos metodológicos:** Através de atividades teóricas e práticas conduzidas pelo chef Christian, com foco na cristalização de frutas, uma forma natural de conservação por meio da substituição parcial da água dos tecidos vegetais por açúcares. Foram utilizadas frutas como manga, mamão papaia, pêra, casca de limão e casca de laranja. O processo iniciou-se com a higienização e o corte das frutas, seguido pela imersão em calda de açúcar com concentrações crescentes, medidas com o uso de refratômetro (equipamento essencial para controlar a concentração de sólidos solúveis, especialmente o grau Brix). O processo foi realizado por etapas durante 8 dias, com aumento gradual da concentração da calda até atingir cerca de 70° Brix, promovendo a osmose. Após a saturação, as frutas, juntamente com a calda, foram acondicionadas em frascos de vidro estéreis para maior durabilidade, sendo finalizado com o processo de pasteurização. **Resultados:** A aplicação técnica resultou em produtos visualmente atrativos, com textura firme, cor preservada e sabor intensificado, além de maior tempo de conservação. A experiência permitiu a vivência completa do processo, desde o preparo até o controle de qualidade, incluindo o uso do refratômetro como ferramenta fundamental para garantir a eficácia da técnica. Os alunos também discutiram os cuidados essenciais, como o controle da temperatura das caldas, o tempo de imersão e a importância da qualidade das frutas. A sistematização do processo mostrou-se viável tanto para fins domésticos quanto comerciais, com potencial de valorização de frutas locais e aproveitamento integral de ingredientes como cascas cítricas. **Conclusão:** A experiência com a cristalização de frutas durante a Semana Internacional de Cultura Alimentar contribuiu significativamente para a formação técnico-cultural dos estudantes de Gastronomia. A atividade demonstrou como técnicas tradicionais podem ser aplicadas com precisão científica e sensibilidade cultural, reforçando o papel da gastronomia como ponte entre conhecimento, território e sustentabilidade.