

ELABORAÇÃO DE MOLHO DE ACEROLA (*MALPIGHIA PUNIFOLIA* L) TIPO BARBECUE

Lídia Ferreira Gonçalves¹, Monique Alves da Silva², Ádila Vitória Sampaio da Silva³, Maria Larissa Guedes Goes⁴, Tayane Santos Ricarto⁵, Sinara Gregório Xenofonte⁶

¹ UNINASSAU, Juazeiro do Norte, Brasil (lidiaaf4@gmail.com)

^{2 3 4 5 6} UNINASSAU, Juazeiro do Norte, Brasil

Resumo: A acerola (*Malpighia punifolia* L.), fruta rica em vitamina C, antioxidantes e de baixo valor calórico, traz benefícios à saúde neurológica e cardiovascular. O Brasil é o maior produtor, consumidor e exportador mundial, com destaque para os estados da região Nordeste. O aumento da consciência sobre a importância dos alimentos naturais fortaleceu o consumo da acerola. Nesse contexto, sua aplicação em preparações como o molho barbecue representa uma alternativa de aproveitamento e inserção na dieta popular.

Palavras-chave: Acerola; Molho barbecue; Composição nutricional.

INTRODUÇÃO

A acerola (*Malpighia punifolia* L.) é uma fruta originária da América tropical, mais especificamente das Antilhas, América Central e norte da América do Sul. É uma fruta com alto teor de vitamina C (ácido ascórbico), além de compostos polifenólicos (p. ex., antocianinas) e carotenoides. Estudos sobre a acerola apresentam o fruto (bagaço, sementes e suco) e as folhas como matéria-prima rica em carotenoides, feofitina e derivados de clorofila, que podem atuar como ingredientes para potenciais nutraceuticos naturais (POLETTO et al., 2021).

A fruta geralmente é consumida in natura ou utilizada na elaboração de licores, doces, sorvetes, bombons, sucos e geleias (TEXEIRA, 2022). Mediante análise do fruto da acerola processada, evidenciou-se baixo conteúdo de proteínas (0,04 g/100 g) e lipídios (0,09 g/100 g), além de 6,28 g/100 g de carboidratos, resultando em baixo valor energético (28,29 kcal/100 g). (DE OLIVEIRA FILHO et al., 2023)

Registra-se que o Brasil é o maior produtor, consumidor e exportador de acerola, tendo como foco de produção a região do Nordeste do país, responsável por aproximadamente 64% da produção da fruta, onde estados como: Pernambuco (23,1 %), Ceará (14,3 %) e Bahia (10,5 %) lideram a produção do fruto.

Devido ao seu sabor agridoce característico, o uso da acerola na receita base proporcionou uma diferenciação no molho, quanto ao aroma, sendo levemente frutado, cor avermelhada e sabor intensificado pela doçura da acerola. Enquanto, o molho base barbecue intensifica seu sabor agridoce característico, como também o toque da defumação. Dessa forma, tendo em vista a disponibilidade desse insumo regional do nordeste brasileiro, objetiva-se apresentar a preparação do molho de acerola, tipo barbecue, desenvolvida de forma tanto inovadora, quanto criativa.

MATERIAL E MÉTODOS

O processo de preparo envolveu duas etapas principais: obtenção da redução de acerola e elaboração do molho barbecue. Para a elaboração do molho barbecue com acerola, utilizou-se como base a receita proposta pelo SENAC (2022), adaptada pela incorporação da redução do sumo da fruta. Elaborou-se para tal preparação uma receita de molho barbecue, onde foi adicionado a redução do sumo de acerola.

Tabela 1: Insumos utilizados

Insumos	Quantidade
---------	------------

Suco de acerola reduzido	250 ml
Molho de tomate caseiro	300 g
Molho de soja	20 ml
Molho inglês	20 ml
Vinagre de maçã	10 ml
Sumo de limão	60 ml
Óleo de soja	100 ml
Cebola cortada em brunoise	200 g
Açúcar demerara	100g
Sal	5 g
Pimenta do reino moída	3 g
Páprica defumada	4 g

(Elaborada pelos autores)

Antes de iniciar o preparo em si, foi aplicado o método de redução no sumo de acerola, que consiste em cozinhar em fogo baixo até a água evaporar e, dessa forma, o suco ser espessado.

O método de preparo começa aquecendo o óleo, logo após, adiciona a cebola, já cortada, cozinhando até ela ficar transparente. Após isso, foi adicionado o açúcar demerara, o molho de tomate, o sal, a pimenta do reino moída e a páprica defumada. Foi deixado cozinhar até levantar fervura, em seguida, incorporou a preparação o molho inglês e o molho soja, foi mexido e adicionado a redução do sumo de acerola, como também, o vinagre de maçã -para acentuar a acidez.

A preparação foi deixada cozinhando em fogo médio até ficar espessa. Rendeu 680 g de molho. Por último, com o molho já pronto, foi realizado a defumação em pedras de carvão, em brasa, por cerca de 40 min, em um recipiente fechado, como pode ser visualizado na figura 1.

O material utilizado foi: liquidificador, peneira, tabua de corte, facas, espátulas, pegador de alumínio, bowls, panela, travessa, gral pistilo (para moer a pimenta do reino).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A preparação do molho de acerola tipo barbecue finalizado, como visto na figura 2, apresentou coloração avermelhada intensa, sabor agridoce, acidez acentuada, como também leve picância, textura espessa, mas também brilho característico, atributos relacionados à redução do suco de acerola e ao processo de cozimento prolongado. Além disso, a presença natural de vitamina C e compostos fenólicos da acerola sugere um desenvolvimento potencial antioxidante do molho, aspecto relevante tanto para a conservação quanto para o valor nutricional. (POLETTO et al., 2021)

A etapa de defumação a quente adicionou compostos fenólicos voláteis responsáveis não apenas pelo aroma típico do molho barbecue, mas também pelo incremento do potencial antioxidante, conferindo maior estabilidade oxidativa ao produto (FRANCISCO et al., 2022). Segundo Sanderson et al. (2022), os fenóis provenientes do processo de defumação contribuem para o desenvolvimento do aroma defumado e apresentam propriedades antioxidantes e antimicrobianas, reforçando o caráter funcional da preparação.

Comparado ao molho barbecue convencional, a versão com acerola se diferencia por seu frescor frutado, equilíbrio ácido e aporte nutricional, unindo técnicas tradicionais da gastronomia — como redução, caramelização e defumação — a fundamentos da ciência dos alimentos, relacionados à preservação de compostos bioativos, controle de textura e estabilidade oxidativa. Dessa forma, o produto apresenta-se como uma alternativa inovadora e sustentável, com potencial de valorização de ingredientes regionais e aplicação no mercado gastronômico contemporâneo. O molho pode ser servido como molho base para outras preparações, ideal para acompanhar carnes (costela de porco, frango, carne assada) legumes, temperar saladas, hambúrgueres.



Figura 1: Defumação em pedras de carvão em brasa.



Figura 2: Molho finalizado.

CONCLUSÃO

A produção do molho de acerola tipo barbecue, no seu contexto final foi algo inovador, veio para dar destaque aos produtos regionais e sazonais, além de promover a sustentabilidade, bem como enaltecer a gastronomia cultural, a preparação uniu técnicas da tecnologia dos alimentos proporcionando nova experiência em relação ao molho barbecue, unindo técnicas tradicionais da gastronomia como redução, caramelização e defumação. Recomenda-se a realização de análises mais aprofundadas relacionadas à avaliação sensorial e à determinação da vida de prateleira (shelf-life) do produto desenvolvido. Essas etapas são fundamentais para verificar a aceitabilidade do consumidor, bem como a estabilidade físico-química e microbiológica ao longo do tempo, fornecendo subsídios para sua viabilidade.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos a toda a equipe e ao apoio da instituição Uninassau.

REFERÊNCIAS

DE OLIVEIRA FILHO, Josemar Gonçalves et al. Acerola (*Malpighia emarginata*) pulp: characterization and stability of anthocyanins under different conditions. *Food Science and Technology*, v. 43, 2023.

EMATERCE. Mauriti-CE: Ematerce orienta plantio de acerola para ser utilizada em indústria. *Ematerce*, 26 set. 2024. Disponível em: <https://www.ematerce.ce.gov.br/>. Acesso em: 18 set. 2025.

FRANCISCO, J. et al. Phenolic compounds and antioxidant activity in smoked foods: a review. *Foods*, v. 11, n. 3, p. 455-468, 2022.

POLETTI, P. et al. Recovery of ascorbic acid, phenolic compounds and carotenoids from acerola by-products: an opportunity for their valorization. *LWT*, v. 146, p. 111654, 1 jul. 2021.

RODRIGUES, F. C. et al. Bioactive compounds from acerola (*Malpighia emarginata*) pomace: a review. *Food Research International*, v. 162, p. 112-122, 2022.

SILVEIRA, G. C. D.; ROSSI, M. F. M.; PECHE, P. M. Acerola: detalhes do cultivo no Brasil. *Revista Campo & Negócios*, 2025.

TEIXEIRA, Gustavo Henrique Gomes; LIBERATO, Maria da Conceição Cavalcanti. Acerola: aspectos físicos, químicos e nutricionais. *Pesquisas Bibliográficas Realizadas por Alunos das Disciplinas de Bioquímica e Química dos Alimentos UECE-2022-1*, p. 36.

VIANNA, Felipe Soave Viegas; PENTEADO, Gabriel Bratfich; LOPES, Júlia Delellis; CASSAROTTI, Vinícius Camoezi. *Manual prático de cozinha Senac*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2018. (Série Senac Gastronomia).