PROSPECÇÃO PARA ELABORAÇÃO DE MOLHOS TIPO COULIS A PARTIR DE INGREDIENTES DA GASTRONOMIA NORDESTINA: UM LEVANTAMENTO BIBLIOGRÁFICO

SENA, Julia Fernanda Lopes de
Discente do Curso de Gastronomia - DTR - UFRPE
E-mail: juliafl.sena@gmail.com

NASCIMENTO, Erika de Arruda
Professora adjunta da Universidade Federal Rural de Pernambuco
E-mail: erika.arruda@ufrpe.br

O "*Coulis*" é uma técnica culinária originada na cozinha clássica francesa, cujo termo deriva do latim *colare*, que significa filtrar ou coar. De acordo com Escoffier (2021), *coulis* é um purê de frutas, vegetais ou até frutos do mar, utilizado como molho, aromatizante ou acompanhamento de diversas preparações, como sopas e ensopados. Quando empregado como molho, é diluído apenas o suficiente para alcançar a consistência ideal, sem perder o sabor intenso característico do purê. Geralmente é obtido a partir do cozimento de ingredientes temperados, como tomates coados, resultando em um purê com textura fluída e sabor marcante.

Essa técnica baseia-se na escolha da matéria-prima, beneficiando a observação de produtos locais e sazonais, uma vez que a qualidade sensorial e a composição físico-química dos frutos ou vegetais utilizados influenciam diretamente no resultado final da preparação. Além disso, o equilíbrio entre acidez e doçura constitui um dos aspectos centrais dessa técnica, garantindo harmonia sensorial e versatilidade de aplicação em preparações doces ou salgadas.

A adaptação da técnica da *coulis* a ingredientes regionais brasileiros possibilita não apenas a valorização sensorial desses insumos, mas também uma reflexão crítica sobre os fluxos tradicionais da cadeia alimentar, ao propor alternativas de uso que dialogam com o aproveitamento integral, à redução de desperdícios e a ressignificação de matérias-primas locais.

Diante desses elementos, o *coulis* apresenta elevado potencial de releitura de distintas culturas gastronômicas, permitindo a incorporação de ingredientes regionais e a valorização de produtos locais, sem prejuízo dos princípios técnicos que caracterizam essa preparação.

As transformações culturais ocorridas ao longo do tempo refletem-se diretamente na culinária, uma vez que o conceito de regionalidade não é determinado apenas pelo espaço geográfico, mas também pelas mudanças históricas. Esse processo resulta na necessidade de adaptação da sociedade e novas técnicas e na incorporação de diferentes elementos às práticas culinárias locais (FERNANDES; ALVES, 2023).

Dessa forma, o aproveitamento integral de frutos oriundos de uma determinada região potencializa a sua valorização como patrimônio cultural e contribui para o desenvolvimento socioeconômico desse ambiente. Além disso, essa prática fomenta a procura por métodos alternativos de utilização desses recursos.

Rodrigues *et al.* (2021) afirmam que a mobilização mundial frente à esse contexto surge como um alerta para o combate do aumento e produção de desperdícios, o que evidencia a necessidade do desenvolvimento de técnicas e produtos a elas associados para a utilização de resíduos agrícolas produzidos.

Em face disso, o objetivo desta revisão consiste em realizar um levantamento bibliográfico de ingredientes com potencial de aplicação na elaboração de molhos do tipo *coulis*, com foco na valorização de produtos regionais do Nordeste brasileiro e na sua inserção em práticas gastronômicas contemporâneas.

O presente trabalho, trata-se de uma revisão de caráter narrativo com abordagem qualitativa da literatura, que sistematiza informações sobre o perfil físico-químico e sensorial de produtos típicos, fundamentada na integração entre qualidade de frutos, composição físico-química, características sensoriais e interação fruto-ambiente, visando identificar o potencial de sua utilização na elaboração da *coulis*.

A revisão foi conduzida a partir de buscas realizadas em 20 de junho de 2025, nas bases de dados científicas PubMed, ScienceDirect, SciELO e Google Scholar. Foram considerados artigos publicados entre 2015 e 2025, nos idiomas português e inglês, utilizando os seguintes descritores: “ingredientes regionais”, “perfil físico-químico”, “características sensoriais” e “*terroir*”.

A abundância de geração de resíduos pode servir como um estímulo, para os moradores e indústrias locais, a desenvolverem novos produtos, especialmente aqueles que oferecem menor disponibilidade de mercado e acesso, adquirindo um modelo inovador, criativo e atrativo. Nesse âmbito, os frutos tropicais se destacam por suas características sensoriais intensas e peculiares (como sabor, aroma e coloração, etc.) os tornando muito apreciados tanto no consumo *in* natura quanto na produção de variedades.

Dentre esses frutos, a manga (*Mangifera indica* L.) se destaca, visto que fornece, em sua composição nutricional complexa, macronutrientes essenciais. Em adição, dispõe de micronutrientes e componentes fitoquímicos bioativos, constituídos por compostos fenólicos, flavonoides e carotenoides, elementos reconhecidos por seus efeitos benéficos à saúde (MALDONADO-CELIS *et al*., 2019).

Além da manga, a utilização da uva (*Vitis* spp.), no contexto do aproveitamento integral de alimentos e de frutos produzidos em larga escala no Nordeste brasileiro, contribui significativamente para a valorização do produto local, ao mesmo tempo que explora seus princípios bioativos. Esse fruto, além de benéfico à saúde, destaca-se ainda por sua versatilidade e alta produtividade, compondo diversas preparações e produtos.

Além desses frutos, de acordo com a Pedroso e Ferreira (2023), nas regiões Nordeste e Sudeste brasileira - especificamente os estados da Bahia e Minas Gerais - concentram-se os maiores polos produtores de pimentões do país, configurando uma forte presença dessa hortaliça nas cozinhas típicas locais. No entanto, a produção expressiva de um produto agrícola geralmente está associada ao seu desperdício, de forma contundente, ao longo da cadeia produtiva.

Nesse sentido, a análise quanto ao uso desses ingredientes ultrapassa sua dimensão culinária, permitindo compreendê-los como elementos inseridos em trajetórias que envolvem o território de origem, os sistemas produtivos, as dinâmicas industriais e as formas de transformação gastronômica.

Partindo dessa perspectiva de elaboração de novas formulações de produtos, destaca-se o potencial de uso da *coulis*. O livro Chef Profissional (2017) sugere que a *coulis* de pimentão vermelho, por exemplo, sob uma preparação, pode conferir ao prato excelência visual e acrescer coloração, denotando o potencial diverso de uso dessa preparação.

Diante desse contexto, para a construção desse estudo realizou-se um levantamento bibliográfico acerca dos vegetais mais produzidos e utilizados na região Nordeste do Brasil. Paralelamente, identificou-se que o *coulis* é um molho amplamente apreciado na culinária, sobretudo na tradição gastronômica francesa.

Em suma, a revisão evidenciou que o *coulis*, técnica da gastronomia clássica francesa, apresenta elevado potencial de adaptação a ingredientes regionais brasileiros. A utilização de insumos produzidos no Nordeste, como manga, uva e pimentão, possibilita a valorização cultural e produtiva desses ingredientes, além de dialogar com práticas de aproveitamento

integral e redução de desperdícios, contribuindo para uma gastronomia contextualizada e sustentável.

Palavras-chave: *Coulis*. Gastronomia regional. Ingredientes brasileiros.

REFERÊNCIAS

AUGUSTE ESCOFFIER SCHOOL OF CULINARY ARTS. **The Essential Glossary of Cooking Terms for the Culinary Arts**. 27 set. 2021. Disponível em: https://www.escoffier.edu/blog/culinary-arts/the-essential-glossary-of-cooking-terms-for-the-culinary-arts/. Acesso em: 20 jun. 2025.

FERNANDES, C. V.; ALVES, J. A. Ingredientes da gastronomia nordestina e sua representação pelos restaurantes turísticos e regionais de Natal-RN. **Revista Turismo: Estudos & Práticas**, Natal, v. 12, n. 1, 10 mar. 2023. Disponível em: https://geplat.com/rtep/index.php/tourism/article/view/1044/980. Acesso em: 20 jun. 2025.

RODRIGUES, J. H. et al. Contribuição do aproveitamento integral dos alimentos para saúde e meio ambiente. **Revista Ibero-Americana de Ciências Ambientais**, v. 12, n. 7, p. 314–327, jul. 2021. Disponível em: https://sustenere.inf.br/index.php/rica/article/view/5912. Acesso: 20 jun. 2025.

MALDONADO-CELIS, M. E. et al. Chemical composition of mango fruit (Mangifera indica L.): nutritional and phytochemical compounds. v. 10, 17 out. 2019. Disponível em: https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/31681339/. Acesso em: 20 jun. 2025.

PEDROSO, M. T. M.; FERREIRA, Z. R. **Caracterização dos polos de produção e de produtores de pimentão no Brasil.** Embrapa: [s.n.]. Disponível em: https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1154405/caracterizacao-dos-polos-de-producao-e-de-produtores-de-pimentao-no-brasil. Acesso em: 20 jun. 2025.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef Profissional.** 9. ed. [s.l.] Senac São Paulo, 2017.