



## RAÍZES QUE ALIMENTAM: AS PROPRIEDADES DA MANDIOCA E SUAS APLICAÇÕES NA CONFEITARIA PERNAMBUCANA

Vitória Carolina Spósito de Lima<sup>1\*</sup>, Cristianne Boulitreau de Menezes Barros<sup>2</sup>, Adriana Kayany Xucuru de Orubá<sup>3</sup>, Maria José Silva dos Santos<sup>4</sup>, Jossima Malta Barros Oliveira<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Estudante do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, Faculdade SENAC Pernambuco, [vitoria.lima0020015748@edu.pe.senac.br](mailto:vitoria.lima0020015748@edu.pe.senac.br)

<sup>2</sup>Docente pesquisador do Departamento de Gastronomia, Faculdade SENAC Pernambuco, [cristianne.barros@pe.senac.br](mailto:cristianne.barros@pe.senac.br)

<sup>3</sup>Líder indígena e representante do bioma da Caatinga, [adri17maria@gmail.com](mailto:adri17maria@gmail.com)

<sup>4</sup>Estudante do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, Faculdade SENAC Pernambuco, [maria.santos0020014577@edu.pe.senac.br](mailto:maria.santos0020014577@edu.pe.senac.br)

<sup>5</sup> Estudante do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, Faculdade SENAC Pernambuco, [JOSSIMA.OLIVEIRA@edu.pe.senac.br](mailto:JOSSIMA.OLIVEIRA@edu.pe.senac.br)

### RESUMO

A confeitaria pernambucana têm em suas raízes diversos bolos elaborados com base da mandioca, herdado pela alimentação dos povos originários no Brasil. Os saberes e fazeres tradicionais foram amplamente difundidos na colonização e mantidos nas cozinhas senhoriais, chegando até os dias atuais através do uso nutricional da mandioca, marcando a tradição culinária no Estado de Pernambuco. Trata-se de um alimento energético, rico em fibras, em potássio, cálcio, fósforo, vitaminas C e algumas do complexo B e sem glúten. Neste contexto, este trabalho se constrói a partir do diálogo entre saberes tradicionais e acadêmicos, reunindo as práticas dos bolos, abordando as propriedades físico-químicas da mandioca e seus impactos nas produções com suas características sensoriais. Este trabalho tem como objetivo analisar, sob a perspectiva da ciência da alimentação, as transformações e propriedades nutricionais da mandioca nos bolos, obtendo conhecimentos científicos, saberes tradicionais e práticas culinárias. Trata-se de um estudo de abordagem qualitativa aplicada, feito no contexto da ciência da alimentação, focado nas propriedades e transformações da mandioca na produção dos bolos regionais. Esta ação foi realizada na cozinha didática da Faculdade SENAC - PE, no mês de junho de 2025, com participação de estudantes, agricultoras familiares, e com os saberes tradicionais da comunidade indígenas dos povos Xucurú. A metodologia consistiu na preparação de duas massas a partir de ingredientes previamente mensurados. A massa base foi

obtida pela homogeneização, em batedeira, de 1 kg de massa fubá, 500 g de açúcar, 200 ml de leite de coco, 100 g de manteiga sem sal e 3 gemas, seguida da incorporação de uma solução contendo 200 ml de água e 1 colher de sopa de fermento químico em pó. A mistura foi dividida em duas frações, sendo uma mantida como base e a outra acrescida de 3 claras, 100 ml de água, 100 ml de leite de coco e 1/2 colher de sopa de fermento químico, formando a segunda massa. Posteriormente, realizou-se a montagem em camadas em forma untada e o sistema foi submetido à cocção em forno preaquecido a 250 °C por 35 minutos. Foram observados a textura, acidez, umidade, coloração e características sensoriais dos produtos obtidos. Os resultados evidenciaram a versatilidade da mandioca na produção de bolos resultando em alimentos com bom valor nutricional devido às suas propriedades físico-químicas. Observou-se que o alto teor de amido contribuiu para a gelatinização, favorecendo a maciez, enquanto a umidade da massa proporcionou uma textura mais densa e uniforme. Outrossim, verificou-se boa aceitação sensorial dos produtos, com destaque para sabor e textura, bem como a estabilidade estrutural durante a cocção. Interagir saberes tradicionais com conhecimentos científicos e a participação ativa com integrantes da comunidade indígena do Xucurús, agricultores familiares, alunos e professora, promoveram teoria e prática dos conceitos da ciência da alimentação, as análises indicaram boas aceitações no sabor, textura, elevando a mandioca como alto potencial na confeitaria regional. Dessa forma, os resultados apontam que a mandioca apresenta características científicas que englobam não apenas seu valor cultural, assim como justificam sua ampla utilização nos bolos regionais pernambucanos.

**Palavras-chave:** Bolos regionais. Ciência da alimentação. Gastronomia pernambucana. Mandioca. Saberes tradicionais.