

# A VERSATILIDADE DO CONSUMO DA JABUTICABA: DESCOBRINDO POSSIBILIDADES DE APROVEITAMENTO DESSA FRUTA NO DIA A DIA✓

116

Carolina Albuquerque LAGE<sup>1</sup>  
Natasja CARDOSO<sup>2</sup>  
Luiz Antônio Mattos CARMO<sup>3</sup>  
Mateus Abdo ELIAS<sup>4</sup>

---

✓ Artigo recebido em 26 de fevereiro de 2017 e aprovado em 30 de março de 2017.

<sup>1</sup> Graduada no curso de Tecnologia em Gastronomia pelo Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora (CES/JF). Bacharelada em Nutrição pela Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF). E-mail: <[carolinalbuquerq@gmail.com](mailto:carolinalbuquerq@gmail.com)>

<sup>2</sup> Pós-Graduada em Gestão Gastronômica e Hoteleira pela Faculdade Senac Minas de Barbacena. Graduada no curso de Tecnologia em Gastronomia pelo Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora (CES/JF). Bacharelada em Turismo pela Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF). E-mail: <[natasjacardoso@hotmail.com](mailto:natasjacardoso@hotmail.com)>.

<sup>3</sup> Doutorando em Administração pela Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais (PPGA/PUC Minas). Mestre em Economia Doméstica pela Universidade Federal de Viçosa (UFV). E-mail: <[luanmacar@gmail.com](mailto:luanmacar@gmail.com)>.

<sup>4</sup> Graduado e Pós-graduado em Gastronomia pela Faculdade Anhembí Morumbi São Paulo. E-mail: <[mateusabdo@gmail.com](mailto:mateusabdo@gmail.com)>.

## A VERSATILIDADE DO CONSUMO DA JABUTICABA: DESCOBRINDO POSSIBILIDADES DE APROVEITAMENTO DESSA FRUTA NO DIA A DIA

### RESUMO

Nativa da Mata Atlântica a jabuticaba é uma fruta muito abundante em algumas regiões do Sudeste, sendo uma das mais cultivadas em jardins, quintais e pomares domésticos desde o Brasil Colônia. Rica em vitaminas e minerais como o ferro, potássio e o cobre, seu aproveitamento total não é muito explorado por ser uma fruta de alta perecibilidade. Por esse motivo o objetivo deste artigo é propor um prato em que o aproveitamento da jabuticaba seja maximizado. Dessa forma, foi realizada uma pesquisa bibliográfica, para melhor informar sobre o assunto abordado, e análises experimentais foram desenvolvidas resultando na elaboração do prato proposto. Para este, foi desenvolvida uma massa utilizando a farinha de jabuticaba e uma sobremesa que lembra o fruto *in natura*, recheada com um creme que contém a geleia de jabuticaba. Este artigo traz formas não convencionais de seu consumo, com propostas diferenciadas que possibilitam o aproveitamento integral do fruto.

**Palavras-chave:** Jabuticaba *in natura*. Doce de jabuticaba. Farinha de jabuticaba. Geleia de jabuticaba.

## LA CONSOMMATION DE JABUTICABA DE SOUPLESSE : DÉCOUVERTE DE POSSIBILITÉS DE LEUR UTILISATION DE FRUITS QUOTIDIEN

### RÉSUMÉ

Originaire de la forêt atlantique a jabuticaba est un fruit très abondante dans certaines régions du sud-est, l'un des plus cultivée dans les jardins, fermes et des vergers en provenance du Brésil colonial. Riche en vitamines et en fer de leur pleine utilisation n'est pas très exploré, car il est un fruit hautement périssable. Par conséquent, le but de cet article est de proposer un plat dans lequel l'utilisation de jabuticaba est maximisée. Donc, une recherche documentaire a été effectuée afin de mieux informer sur le sujet, et les analyses de laboratoire, qui a conduit au plat final. Il a développé une raviolis avec de la farine jabuticaba peler et un dessert qui fait allusion à la «Roméo et Juliette » à l'aide d'une gelée de jabuticaba. Aussi, cet article apporte des formes non conventionnelles de consommation, avec des plats savoureux et créatifs, maximiser ses propriétés.

**Mots-clés :** Jabuticaba au naturel. Confit de jabuticaba. Farine de jabuticaba.

## 1 INTRODUÇÃO

A jaboticaba (*Myrciaria jaboticaba*) é uma fruta típica da Mata Atlântica brasileira que se assemelha em textura e aparência às uvas, tendo uma casca de cor arroxeadada e, em contraste, uma polpa bastante esbranquiçada (ALEZANDRO *et al.*, 2013).

Seu consumo se dá tanto *in natura*, seja em preparações doces ou salgadas, quanto na indústria de cosméticos sob a forma de insumo, o que vem aumentando sua importância econômica, seja em âmbito nacional, seja como produto de exportação (DONADIO, 2000; SALES; 2002). Apesar desse elevado potencial de comercialização de aproveitamento, a alta perecibilidade desse alimento prejudica seu preço, já que, uma vez colhida, a jaboticaba dura até três dias (SATO; CUNHA, 2007).

As geleias constituem uma das formas de preservar a jaboticaba por mais tempo, geralmente no processo de produção a semente e a casca são normalmente descartadas, e juntas, representam aproximadamente 50% da fruta. O aproveitamento total do fruto contribui para a saúde, uma vez que a casca possui características úteis contra diarreia e irritações da pele, possuindo também indicações contra a asma e demais doenças (LIMA *et al.*, 2008).

Uma vez que é notório o desperdício nas preparações efetuadas com a jaboticaba, este trabalho teve por objetivo propor pratos em que o aproveitamento da jaboticaba fosse maximizado. Para tal, desenvolveu-se um ravióli à base de farinha de jaboticaba e uma sobremesa que faz alusão a fruta *in natura*<sup>5</sup>, recheada com um creme utilizando geleia de jaboticaba.

O artigo apresentado se divide em mais quatro partes para além desta introdução. Na primeira, são apresentadas as referências teóricas, as quais discorrem sobre a jaboticaba e sobre o aproveitamento de alimentos. Em seguida, apresenta-se a ficha técnica do prato elaborado, com a descrição dos métodos de cocção, ingredientes e utensílios utilizados. Na terceira parte, são demonstrados os

---

<sup>5</sup> *In natura*: Alimentos de origem vegetal ou animal que são consumidos em seu estado natural (ou seja, na forma em que se encontram na natureza).

resultados alcançados, as análises dos testes feitos na cozinha experimental, finalizando com a quarta parte em que se delineiam algumas conclusões a respeito da pesquisa prática.

## 2 JABUTICABA: UMA FRUTA BRASILEIRA

119

A jabuticaba, fruto da jabuticabeira, é nativa da Mata Atlântica e conhecida há mais de 400 anos. Encontrada principalmente nos estados de Minas Gerais, Espírito Santo e Paraná, seu nome é de origem tupi-guarani e os índios a chamavam de *iapoti'kaba*, cujo significado é “fruta em botão” (SALES, 2002). O pé de jabuticaba é um dos que mais intrigam os que o desconhecem. Tal fato se dá por, na época da frutificação, toda a árvore, da raiz aos galhos mais finos, ficar recoberta por frutos negros e brilhantes (SILVA, 2012).

### 2.1 A jabuticaba e suas características

As jabuticabeiras são árvores de tamanho médio, atingindo de três a 15 metros de altura, são de grande rusticidade e longevidade. Elas demoram cerca de dez anos para crescer e florescer, porém, após este período, produzem frutos durante toda a primavera e verão (SALES, 2002). Muito adaptáveis, essas árvores suportam temperaturas que vão de 20 a 30°C e, ainda que não exijam um tipo específico de clima, necessitam de irrigação diária e de luz solar indireta, pois só assim conseguem se manter saudáveis (SILVA; TASSARA, 1996).

Bastante comum nos jardins e quintais brasileiros, o fruto da jabuticabeira é considerado um dos mais cultivados em pomares domésticos desde o Brasil Colônia. Nas palavras de Atala:

A jabuticaba cresce tanto nos galhos como no tronco da árvore. Quando madura, tem uma casca grossa, vermelha, quase preta, e uma semente encapsulada em um corpo branco e extremamente doce. Quando fervida, ganha cor-de-rosa intenso, que pende para o lilás (ATALA, 2014, p. 246).

Ela pode ser apreciada tanto *in natura* como em produtos derivados, tais como geleias, bebidas fermentadas, vinagres e licores (LIMA, 2009). Para além desses usos mais comuns, a jabuticaba também é aproveitada pela indústria alimentícia e farmacêutica por conta de seus altos teores de vitamina B2, B3 proteínas, fibras, cálcio e substâncias antioxidantes. Nutricionalmente, seu uso é indicado para prevenção de doenças que afetam o trato gastrointestinal e as vias respiratórias, bem como coadjuvante no tratamento contra a anemia (BRUNINI, 2004; COSTA, 2009). A Tabela 1 mostra o percentual da ingestão diária recomendada para um adulto.

**TABELA 01:** Percentual da ingestão diária recomendada (IDR) para um adulto em relação a 100g do fruto inteiro e suas frações de duas variedades de jabuticabas liofilizadas

<b>Paulista</b>	<b>Ca</b>	<b>K</b>	<b>Mg</b>	<b>Na</b>	<b>P</b>	<b>Cu</b>	<b>Mn</b>	<b>Fe</b>
Casca	6,3	61,2	26,7	3,2	7,9	28,7	33,8	12,6
Polpa	5,4	50,9	22,2	3,3	6,7	21,7	22,6	-
Semente	8,8	51,0	36,7	2,8	13,3	39,7	18,0	26,8
Fr. Inteiro	7,5	56,4	28,9	3,1	9,2	29,0	26,0	42,3
<b>Sabará</b>								
Casca	7,1	75,9	30,0	3,2	7,9	29,7	34,2	12,0
Polpa	6,7	52,0	24,4	3,2	7,1	23,0	24,8	-
Semente	7,1	47,1	38,9	3,2	13,8	48,7	20,8	37,3
Fr. inteiro	7,1	59,8	33,3	3,1	9,6	31,0	25,4	18,5

Fonte: LIMA (2009).

Maiores quantidades de vitamina C foram encontradas na casca e sementes de jabuticaba. Entre os minerais, o potássio foi o elemento mais abundante. A quantidade de ferro representa duas vezes as necessidades diárias recomendadas para a alimentação humana. Esse fruto também apresenta níveis consideráveis de magnésio, fósforo, cálcio e cobre (LIMA, 2009).

## 2.2 Aproveitamento de alimentos

O aproveitamento de resíduos de alimentos, principalmente da casca de certos frutos, como matéria-prima para a produção de outros gêneros alimentícios vem se tornando uma alternativa bastante apreciada. Segundo Gondim (2005) O desconhecimento dos nutrientes presentes nos alimentos induz ao mau aproveitamento, o que ocasiona o desperdício de toneladas de recursos alimentares.

O Brasil é um dos três maiores produtores mundiais de frutas, com uma produção que supera 40 milhões de toneladas (ANDRADE, 2012). Porém, de acordo com Martins e Farias (2002), os prejuízos decorrentes dos desperdícios de frutas e hortaliças encontram-se entre 30 a 40% da produção, enquanto que, segundo Dias (2003), esse índice não chega a 10% nos Estados Unidos.

De acordo com Marchetto (2008),

Do total de desperdício no país, 10% ocorrem durante a colheita; 50% no manuseio e transporte dos alimentos; 30% nas centrais de abastecimento, e os últimos 10% ficam diluídos entre supermercados e consumidores. Não há estudos conclusivos que determinem o desperdício nas casas e nos restaurantes, mas estima-se que a perda no setor de refeições coletivas chegue a 15% e, nas nossas cozinhas, a 20% (MARCHETTO, 2008, p. 2).

Segundo Cardoso (2000) e Hardison (2001), frutas e vegetais são importantes fontes de elementos essenciais à dieta humana, dentre eles os minerais. Partes de alimentos que são comumente desprezadas, tais como talos, folhas, cascas e sementes, podem contribuir para enriquecer ainda mais a alimentação, além de promover um aproveitamento integral dos alimentos. Tal comportamento, além de provocar uma redução em gastos, melhora a quantidade nutricional do cardápio e possibilita a criação de novas receitas (GONDIM, 2005).

## 2.3 Maximizando a utilização da jabuticaba

Para Lima (2009) as cascas da jabuticaba são ricas em pigmentos que podem ser usados como corantes e antioxidantes reduzindo assim o consumo de corantes artificiais. Lima (2009) afirma que, apesar de ser uma fruta popularmente conhecida,

muito cultivada de modo doméstico e de trazer tantos benefícios à saúde, a jabuticaba ainda é pouco comum na alimentação dos brasileiros pela sua reduzida estabilidade após a colheita, mas tem sua venda assegurada. Ela é muito perecível, devido a alta atividade de água, presença de açúcares e outros constituintes que são oxidáveis.

Mesmo sendo grande a produção de um único pé, depois de colhida, a fruta tem uma vida útil de até três dias. Porém, vem crescendo nos últimos anos uma alternativa que consiste no aproveitamento de resíduos (principalmente cascas) de certos frutos, como matéria prima para a produção de alimentos, que podem ser incluídos na alimentação humana. Trata-se de uma proposta para a utilização integral do que geralmente seria resíduo.

De acordo com Alves (2011) as cascas e sementes da jabuticaba, geralmente desprezadas, representam juntas, aproximadamente, 50% do fruto. Um melhor aproveitamento dessas frações agregaria maior valor ao fruto. Por outro lado, por conter teor elevado de água é necessário que as cascas passem por um processo de secagem para que esta conserve sua durabilidade e seus nutrientes.

A casca da jabuticaba tem propriedades adstringentes, eficazes contra diarreia e irritações da pele. Pesquisas apontam que chás e sucos feitos com a casca de jabuticaba podem auxiliar no tratamento de problemas de saúde como alergias, imunodeficiências, fragilidade capilar, amigdalite, infecções intestinais, varizes, erisipela, asma, entre outros. [...]. Existe uma grande quantidade de antocianinas na casca da jabuticaba, o que ajuda a tingir a fruta, funcionando como um corante natural. A casca da jabuticaba também apresenta quantidades consideráveis de fibra, destacando-se a pectina. A pectina é importante no controle dos níveis sanguíneos de glicose e colesterol, auxiliando na redução de ocorrência de doenças cardíacas e cálculos biliares (FERREIRA et al., 2012, p. 2).

Diante da falta de hábito de se consumir a jabuticaba e ao mesmo tempo sabendo de todos os seus benefícios, a proposta deste artigo é mostrar a sua versatilidade, demonstrando como uma fruta simples, encontrada facilmente nos quintais das casas, pode ser utilizada de diversas maneiras. Dessa forma, propondo a elaboração de pratos com diferentes métodos de preparos da jabuticaba, constatando assim sua versatilidade na composição de vários pratos.

### 3 MATERIAL E MÉTODOS

Para a confecção deste artigo, foi realizada uma pesquisa bibliográfica, com o objetivo de melhor informar sobre o assunto abordado, e análises experimentais, as quais levaram ao prato final. Quanto aos seus fins, essa pesquisa é definida como aplicada (VERGARA, 1998). Para a execução das produções, foram utilizados materiais como *bowls*<sup>6</sup>, balança, *mixer*<sup>7</sup>, cilindro, panela, espátula de silicone, cortador e peneira.

O Quadro 1 apresenta a ficha técnica da geleia de jabuticaba que será agregada nas produções seguintes. Essa preparação apresentará dois resultados, o primeiro uma geleia de jabuticaba e o segundo uma pasta com a casca e a semente.

**QUADRO 1:** Ficha técnica

FICHA TÉCNICA			
PRATO: Geleia de jabuticaba			
CATEGORIA: Acompanhamento		RENDIMENTO: 280g	
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÃO
Jabuticabas in natura	400	g	Higienizadas
Açúcar cristal	150	g	
Água filtrada	500	mL	
MODO DE PREPARO			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Colocar as jabuticabas, o açúcar e metade da água em uma panela e levar ao fogo médio.</li> <li>2. Aos poucos vá acrescentando o restante da água e deixe por uma hora, até adquirir consistência.</li> <li>3. Quando a mistura engrossar e começar a desgrudar do fundo da panela, desligar.</li> <li>4. Ainda quente coar utilizando uma peneira de inox e separar o líquido da casca e da semente. Reservar o líquido.</li> <li>5. Desprezar as sementes, triturar a casca até formar uma pasta, reservar a pasta para o ravióli.</li> <li>6. O líquido obtido no processo anterior é a geleia que será utilizado na “jabuticaba” e na decoração do prato.</li> </ol>			

**Fonte:** Elaboração própria.

O Quadro 2 apresenta a ficha técnica do prato principal proposto neste artigo, um ravióli feito com a farinha de jabuticaba e recheado com gorgonzola e geleia da casca da semente da jabuticaba. Para fazer a massa do ravióli, primeiro colocou-se a farinha de jabuticaba em uma panela com água e levou ao fogo até que evaporasse. Feito isso, a panela foi desligada e misturou-se o restante dos ingredientes. A massa ficou descansando por aproximadamente 10 minutos. Com o

<sup>6</sup> *Bowls*: tigelas, geralmente redonda.

<sup>7</sup> *Mixer*: utensílio culinário elétrico que serve para moer alimentos.

auxílio de um cilindro, a massa foi aberta e com um cortador foi feito o formato arredondado para formar o ravióli. Após o corte, os raviólis foram recheados com uma pasta de queijo gorgonzola e uma pasta da casca da jabuticaba descrita no Quadro 1 e por fim fechados manualmente como descrito na ficha técnica do Quadro 2.

**QUADRO 2:** Ficha técnica de ravióli de farinha de jabuticaba

<b>FICHA TÉCNICA</b>			
<b>PRATO: Ravióli de farinha de jabuticaba</b>			
<b>CATEGORIA:</b> Prato principal		<b>RENDIMENTO:</b> 4 Porções	
<b>INGREDIENTE</b>	<b>QUANTIDADE</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÃO</b>
<b>Massa</b>			
Farinha de trigo	120	g	
Farinha de jabuticaba	15	g	
Farinha de uva	5	g	
Água filtrada	50	mL	
Azeite	0,05	g	
Sal	5	g	
Ovo de galinha	1	unid	Aproximadamente 50g
<b>Recheio</b>			
Queijo Gorgonzola	50	g	
Geleia da casca jabuticaba	30	g	Executado no quadro 1
Manteiga	30	g	Para a finalização
Tomilho	5	g	Para a finalização
Queijo Tipo Grana Padano	20	g	Para a finalização
Broto de beterraba	2	g	Para a finalização
Broto de cenoura	1	g	Para a finalização
Broto de salsinha	1	g	Para a finalização
<b>MODO DE PREPARO</b>			
1. Em uma panela pequena, colocar a farinha de jabuticaba e a água e levar ao fogo baixo. Deixar até a água evaporar. Ficar atento, pois a água evapora muito rápido.			
2. Desligar e em um <i>bowl</i> misturar 80g de farinha de trigo, 2,5g de sal e o resto dos ingredientes da massa, sem a necessidade de deixar esfriar.			
3. Deixar a massa descansar por 10 minutos			
4. Abrir a massa em um cilindro e polvilhar a farinha aos poucos se necessário para a massa não grudar, até obter uma espessura de aproximadamente 2mm.			
5. Com o auxílio de um cortador de 4,5cm de diâmetro, cortar a massa em formato arredondado.			
6. Formar uma pasta com o gorgonzola e reservar.			
7. Rechear com o gorgonzola e a pasta de jabuticaba e fechar.			
8. Cozinhar a massa por aproximadamente 1 minuto em água fervente com 2,5g de sal.			
9. Derreter a manteiga com o tomilho e após o cozimento do ravióli, passar nessa manteiga.			

**Fonte:** Elaboração própria.

O Quadro 3 apresenta a ficha técnica de uma “jabuticabada” doce caracterizado por ser feito com jabuticabas, açúcar e água. Para a execução da jabuticabada, agregou-se a geleia de jabuticaba descrita no Quadro 1 com o *cream*

*cheese*<sup>8</sup> formando um creme. Com uma faca, foi feita uma pequena incisão na parte de baixo das jabuticabas e com o auxílio de uma colher elas foram despulpadas. Após este processo, o creme feito anteriormente foi colocado no lugar da polpa e a fruta levada ao freezer por aproximadamente 10 horas.

**QUADRO 3:** Ficha técnica de jabuticabada

FICHA TÉCNICA			
PRATO: Jabuticabada			
CATEGORIA: Sobremesa		RENDIMENTO: 20 Porções	
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÃO
Jabuticabas in natura	20	unid	Higienizadas
Geleia de jabuticaba	80	g	Executada no quadro 1
<i>Cream cheese</i>	100	g	Tradicional
MODO DE PREPARO			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Agregar a geleia (executada no quadro1) ao <i>cream cheese</i> com o auxílio de um <i>fouet</i><sup>9</sup> até obter uma pasta homogênea.</li> <li>2. Fazer uma incisão na parte oposta ao cabo das jabuticabas.</li> <li>3. Despolpar a jabuticaba com o auxílio do cabo de uma colher de inox de café, certificar de que ela esteja totalmente ausente de polpa.</li> <li>4. Recheiar a jabuticaba com a pasta homogênea dentro das jabuticabas e levar ao freezer por 10 horas.</li> </ol>			

**Fonte:** Elaboração própria.

<sup>8</sup>*Cream cheese*: queijo untuoso, mas firme, espalhável, com alto teor de creme de leite que se obtém da centrifugação da coalhada.

<sup>9</sup>*Fouet*: batedor, podendo ser de arame ou plástico.

#### 4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

No primeiro teste da geleia, a quantidade de água foi maior que a necessária e a de açúcar foi pouca, fazendo com que a geleia ficasse muito líquida. Para solucionar, diminuiu-se a quantidade de água e aumentou-se a de açúcar.

A Figura 1 apresenta as fases descritas no Quadro 1, o processo da geleia de jabuticaba, que vai dar origem a dois produtos distintos que são a pasta da casca da jabuticaba e a geleia.

**FIGURA 1:** Preparo da geleia



Fonte: Arquivo pessoal.

Em um segundo momento elaborou-se a massa do ravióli, onde a proposta inicial era fazer uma adaptação de receitas de massas frescas caseiras. Inicialmente

a ideia era substituir a farinha de trigo integralmente pela farinha de jabuticaba, porém como a farinha de jabuticaba é muito granulosa, seria inviável tal troca. Então a melhor opção foi substituir parcialmente a farinha de trigo pela de jabuticaba, ainda assim a massa ficou dura, ressecada e difícil de abrir, além disso, o tempo de cocção também foi muito grande. Para resolver esses problemas, a quantidade de farinha de jabuticaba foi diminuída e hidratada, o que conferiu uma coloração mais arroxeada à massa, própria da jabuticaba. Também acrescentou - se água e azeite possibilitando assim uma melhor manipulação. Com o auxílio de um cilindro a massa foi aberta até ficar fina como uma folha, porém sua espessura deve ser suficiente para englobar os grãos da farinha da jabuticaba para que a massa não rasgue o que aconteceu no primeiro teste.

A Figura 2 apresenta o preparo, a execução e a produção do ravióli desenvolvido neste artigo.

**FIGURA 2:** Massa do ravióli



**Fonte:** Arquivo pessoal.

Já nos testes da última produção, o problema inicial foi a incisão da casca, pois ao retirar a polpa, a mesma rachava e o recheio não se mantinha dentro. A solução para este problema foi fazer uma pequena incisão com uma faca na parte de baixo da jabuticaba e retirar a polpa com o auxílio de um cabo de colher pequena. Com esta mesma colher consegue-se colocar o recheio sem que ele derrame, como pode-se ver na Figura 3.

**FIGURA 3:** Preparo da jabuticabada



**Fonte:** Arquivo pessoal

**FIGURA 4:** Prato final.

Fonte: Arquivo pessoal.

## 5 CONCLUSÃO

Com este trabalho, conclui-se que a jabuticaba - uma fruta pouco consumida pelos brasileiros - pode ser aproveitada integralmente agregando valor nutricional aos pratos elaborados. Por isso, seu consumo deve ser incentivado e sua utilidade explorada. Para que principalmente os brasileiros, que tem essa fruta em abundância em seus quintais, possam aproveitar ao máximo suas propriedades. Para a gastronomia, este trabalho contribui de forma a expor as propriedades de uma fruta comum, mas não muito consumida, trazendo formas não convencionais de seu consumo, com pratos saborosos e criativos.

## REFERÊNCIAS

ALEZANDRO, M. R.; DUBÉ, P.; DESJARDINS, Y.; LAJOLO, P. M.; GENOVESE, M. I. Comparative Analysis of chemical and phenolic composition of two species of jaboticaba: *Myrciariajaboticaba* (Vell.) Berg and *Myrciariacauliflora* (Mart.) O. Berg. **Food Research International**, n. 51, p. 468-477, 2013.

ANDRADE, F. S. Fruticultura – Análise da Conjuntura Agropecuária. 2012. Disponível em: <[http://www.agricultura.pr.gov.br/arquivos/File/deral/Prognosticos/fruticultura\\_2012\\_13.pdf](http://www.agricultura.pr.gov.br/arquivos/File/deral/Prognosticos/fruticultura_2012_13.pdf)>. Acesso em: 22 set. 2015.

ALVES, A. P. C. Casca de jaboticaba (*Pliniajaboticaba* (Vell.) Berg): processo de secagem e uso como aditivo em iogurte. 2011. 90 p. Dissertação (Mestrado em Agroquímica) - Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2011.

ATALA, Alex. **D.O.M.** Redescobrimo Ingredientes Brasileiros. Melhoramentos, 2013, p. 246.

BRUNINI, M. A. Influência de embalagens e temperatura no armazenamento de jaboticabas (*Myrciaria jaboticaba*). **Ciênc. Tecnol. Aliment**, Campinas, v. 24, n. 3, p. 378383, 2004.

CARDOSO, C. E. L. Frutas: tendência de consumo e implicações para o setor. 2000. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/imprensa/artigos/2000/artigo.2004-12>>. Acesso em: 20 jun. 2015.

COSTA, M. R. M. Eficácia do extrato de *Myrciaria cauliflora* (Mart.) O. Berg. (jaboticabeira) sobre bactérias orais. Dados do livro ou do periodico, 2011, p[?].

DIAS, Alvaro. Alvaro quer subcomissão para discutir desperdício de alimentos. Disponível em: <<http://www12.senado.leg.br/noticias/materias/2004/08/27/alvaro-quer-subcomissao-para-discutir-desperdicio-de-alimentos>>. Acesso em: 10 de out. 2015.

DONADIO, L. C. **Jaboticaba**. Jaboticabal: FUNEP, 2000.

FERREIRA, A. E.; FERREIRA, B. S.; LAGES, M. M. B.; RODRIGUES, V. A. F.; THÉ, P. M. P.; PINTO, N. A. V. D. Caracterização e uso da casca de jabuticaba. **Alim. Nutr.**, v. 23, n. 4, p. 603-607, 2012.

GONDIM, J. A. M. Centesimal composition and minerals in peels of fruits. **Ciênc. Tecnol. Aliment.**, v. 25, n. 4, p. 825-827, 2005.

HARDISON, A. Mineral composition of the banana (*Musa acuminata*) from the island of Tenerife. **Food Chemistry**, n. 73, p. 153-161, 2001.

LIMA, A. J. B. Caracterização e atividade antioxidante da jabuticaba (*Myrciaria cauliflora*). 2009. 159 p. Tese (Doutorado em Agroquímica) – Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2009.

LIMA, A. J. B.; CORRÊA, A. D.; ALVES, A. P. C.; ABREU, C. M. P.; DANTAS-BARROS, A. M. Caracterização química do fruto jabuticaba (*Myrciaria cauliflora* Berg) e de suas frações. **Archivos latino-americanos de nutrición**, v. 58, n. 1, p. 416-412, 2008.

MARCHETTO, Adriana Moraes Polo. Avaliação das partes desperdiçadas de alimentos no setor de hortifruti visando seu reaproveitamento. Disponível em: <[http://www.ibb.unesp.br/Home/Departamentos/Educacao/Simbiologias/artigo\\_nutr\\_avaliacao\\_partes\\_desperdicadas\\_alimentos\\_setor.pdfjabuticaba/](http://www.ibb.unesp.br/Home/Departamentos/Educacao/Simbiologias/artigo_nutr_avaliacao_partes_desperdicadas_alimentos_setor.pdfjabuticaba/)>. Acesso em: 15 de jul. 2015.

MARTINS, C. R.; FARIAS, R. M. Produção de alimentos x desperdícios: tipos, causas e como reduzir perdas na produção agrícola - Revisão. **Revista da Faculdade de Zootecnia, Veterinária e Agronomia**, v. 9, n. 1, p. 83-93, 2002.

SALES, A. L. Jabuticaba. 2002. Disponível em: <<http://www.acesa.com/projetos/Sabor/arquivo/dicas/2002/10/03-jabuticaba/>>. Acesso em: 19 jun. 2015.

SATO, A.C.K; CUNHA, R.L. Influência da temperatura no comportamento reológico da polpa de jabuticaba. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 27, n.4, p. 890-896, 2007.

SILVA, S. **Frutas do Brasil: cores e sabores** – v. 2. São Paulo: Editora Europa, 2012.

SILVA, S.; TASSARA, H. **Frutas no Brasil**. São Paulo: Empresa das Artes, 1996.

VERGARA, Sylvia C. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. 2. Ed. São Paulo: Atlas, 1998.