



Concurso Conexão Planeta de fotografia em parceria com a



inspire-se e ajude

Com tucumã em conserva não faltaria X-caboquinho nem na entressafra



É a Manaus sem parar no mercado municipal para provar um X-caboquinho e como viajar até a Amazônia e só obter a faveira da fruta do bac, de longe, no ar condicionado, em um grupo de voo, em vinte qualquer chover ou soltar. O lanche de pão francês com queijo coalado demorou, lanche da terra e lâminas de polpa de tucumã já faz parte do ritual de turismo cultural manauense.

Pelo menos 500 toneladas desse ingrediente nativo são consumidas anualmente na capital do Amazonas, sobretudo entre janeiro e agosto, período de safra nos palmários dos municípios de Baía Zé, Baía do Boi, Baía de Santa Izabel, Baía de São José, Baía de São Marcos, Baía de São Paulo e Baía de São Vicente. A polpa amarelo-ruiva também já vem recebendo de turística, ingrediente de pizza e começa a frequentar receitas mais sofisticadas.

Além de agregar o "sabor" de comida típica do X-caboquinho, as lâminas de tucumã geram um componente anti-oxidante e fortalecedor do sistema imunológico. E proporcionam renda extra a ribeirinhos e estradeiros, que colhem as frutas em palmários nativos. O equipamento do Amazonas é da espécie *Artocarpus lacucha*, chega a 15 metros de altura e tem o caule incrivelmente recoberto por epífitas. Os caboquinhos são maiores do que os tucumãs de Belém, da espécie *Artocarpus lacucha*.

Uma das dificuldades na comercialização é cortar as lâminas do caboquinho, cujo diâmetro médio é de cinco centímetros. Nas feiras livres e mercados, os vendedores descasam os frutos e separam a polpa dos caroços ali, na hora, para o consumidor levar o produto fresco e pronto para usar. Nos restaurantes e lanchonetes, o trabalho fica para os cozinheiros e diáspora.

Para estimular a alta produtividade das lâminas cortadas, elas só recebem cinco dias na geladeira. Pensando nisso, o biólogo e doutor em Ciência dos Alimentos, Alison dos Reis Cortez, realizou um processo de desidratação da polpa do tucumã para uso culinário. Foi na área de doutorado na Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), fruto de uma parceria com o Instituto Nacional de Pesquisas de Amazônia (INPA) e a Universidade Federal do Amazonas (UFAM) em parceria com a Universidade de produção comercial de lâminas de tucumã em agroindústria de pequeno porte, em cooperativas estradeiras ou centros comunitários. Após tratamento térmico a acidificação, as polpas são conservadas em uma solução com sal e açúcar, em vidro, dispensando refrigeração, mesmo em altas temperaturas ambientais.

Certo realizou testes sensoriais para avaliar o sabor, mantido o mais próximo possível da polpa in natura. Também guardou as conservas por 300 dias e comprovou sua estabilidade, tanto em ambiente com luz como em luz de longo dia. O processo de desidratação é barato, relativamente simples e permite aos estradeiros abastecer o mercado inclusive durante os meses de entressafra, de setembro a dezembro. Com a possibilidade de desidratação, a indústria também evita de acurtes nos dias chuvosos, logo insuficientes para acompanhar o crescimento da demanda. Turistas e residentes terão o X-caboquinho durante o ano todo e haverá mais matéria-prima para novas experiências culinárias com esse peculiar sabor manauense.



Foto: Ingrid Almeida/Fundação Cultural de Manaus (X-caboquinhos) e Liana João (zouquinh e árvore)

Perfil do autor: Liana João. Jornalista ambiental há mais de 30 anos, escreve sobre clima, ecossistemas, fauna e flora, recursos naturais e sustentabilidade para o principal jornal e revista do país. Já recebeu diversos prêmios, entre eles, o Prêmio de Reportagem 2015 e o Reportagem sobre o Meio Ambiente 2011, ambos por matérias publicadas no National Geographic Brasil.

3 comentários em "Com tucumã em conserva não faltaria X-caboquinho nem na entressafra"

Alison dos Reis Cortez · 6 de março de 2017 em 2:23 AM

Cara Liana João, primeiramente gostaria de agradecer a divulgação do tucumã do Amazonas e da minha área de doutorado. A matéria está muito bem escrita e de forma que reflete claramente o cenário de conservação desse fruto, o qual é tão emblemático para a população de Manaus. Porém, gostaria de fazer algumas ressalvas, tendo que:

1. Não poderia mudar o nome "Pensando nisso, o biólogo com especialização em Ciência dos Alimentos, Alison dos Reis Cortez..." para "Pensando nisso, o biólogo com doutorado em Ciência dos Alimentos, Alison dos Reis Cortez..."
2. A frase "Depois de aberta, a conserva amadurece por 20 dias em geladeira", isso não foi estudado durante a área, então, para evitar problemas a melhor seria:
3. Na frase "Também guardou as conservas por 300 dias e comprovou sua estabilidade, desde que os frutos sejam mantidos em longo dia", na verdade ela manteve-se estável por 300 dias, tanto em ambiente com luz como em luz de longo dia.

Por favor, peço que assim que possível faça as alterações solicitadas, e novamente, gostaria de agradecer e registrar a qual importante a divulgação desse trabalho. Além, obrigada a essa matéria, pois um amigo viu e me mandou a link para parabenizar.

Agradeço demais,
Al,

Alison Reis

Liana João · Autor do post · 6 de março de 2017 em 1:50 PM

Prezado Alison Reis, Corrigidas feitas! Obrigada pelo seu retorno! Ficamos felizes em divulgar um trabalho tão interessante, que pode ser tão útil aos estradeiros e ribeirinhos do Amazonas. Absorço, Liana João

mandalily · 20 de janeiro de 2018 em 12:43 AM

Olá, será que seria possível fazer essa conserva em casa? Amo tucumã e sofro quando não tem.

Resposta

Digite seu comentário aqui...

Blog Biocênica

A jornalista Liana João apresenta a biocênica do novo cotidiano. Não se trata de uma promessa para um futuro distante. Mas a maioria de espécies já convive em ambientes, comerciais, urbanos, rurais, recreativas ou inspiradas. Um bem comum que podemos proteger com nossas ações de consumo.

Esforços

- Alimentação
- Arquitetura
- Biotica
- Cidades
- Cultura
- Desenvolvimento
- Educação
- Energia
- Entrevistas
- Meio Ambiente
- Moda
- Multidisciplinar
- Políticas
- Políticas
- Políticas
- Políticas

Assine o feed



Receba novidades por e-mail

Digite seu endereço de e-mail para receber o Conexão Planeta e receber notificações de novas publicações por e-mail.

Endereço de e-mail

Clique para enviar

Meio Ambiente

Mapas consorciados de Aracá e Aracaju, simples e intuitivos, por Biocênica, uma experiência para navegadores de áreas urbanas no Brasil.

Atividades ambientais em Brasília e a Fundação Adelson, como registra as imagens e vídeos em redes sociais.

Concurso Conexão Planeta de Fotografia de Manaus 2022 em parceria com a Fundação Adelson.

Cartões de identificação de aves em áreas protegidas, um passo para a conservação da biodiversidade.

Siga no Facebook

Siga no Twitter

Tweets de @conexoplaneta

Conexão Planeta · 30 tweets

Insira caracteres conforme o tamanho da imagem. Para mais informações, consulte a ajuda.

Insira caracteres conforme o tamanho da imagem. Para mais informações, consulte a ajuda.

Insira caracteres conforme o tamanho da imagem. Para mais informações, consulte a ajuda.

Insira caracteres conforme o tamanho da imagem. Para mais informações, consulte a ajuda.

→ Europa vai eleger a "Tree of the Year" para celebrar seus patrimônios naturais e culturais

Beijo gay aparece pela primeira vez em desenho infantil da Disney →

Você pode gostar também

- Antropologia Visual ou a arte de estudar o ser humano através da imagem
- Associação Médica Brasileira recomenda que uso de medicamentos do "kit Covid", sem eficácia científica comprovada, seja banido
- Jornada Indígena, realizada na Europa em 2019, recebe prêmio internacional de direitos humanos

