



Concurso Conexão Planeta de Fotografia de Natureza 2022: faça já sua inscrição!



### Jabuticaba do início ao fim do cardápio



Setembro é tempo de jabuticaba (*Myrciaria cauliflora*), uma das mais famosas espécies de frutas da Mata Atlântica, dentre as poucas que conseguiram se manter nos quintais ou em plantações comerciais e até aparecer nas prateleiras de supermercados, convertidas em geleias. A jabuticaba não é só gostosa, sobretudo se consumida ao pé da árvore, fazendo plic a cada mordida: sua casca também tem alto teor de antocianinas - nome genérico de alguns tipos de açúcares modificados, presentes nos pigmentos vermelhos, azuis ou roxos de flores e frutos (por isso da jabuticaba, de um roxo tão escuro que justifica o apelido de mara preta).



Para se abastecer, Suzanna recorre a 100 jabuticabeiras da fazenda da família, que também é proprietária do restaurante. A colheita se concentra no mês de setembro, mas os pratos e as bebidas à la Maria Preta estão disponíveis durante o ano inteiro, porque as jabuticabas são congeladas ou transformadas em polpa, geleias, compostas e liciores. Até pó de jabuticaba a habilidosa chef consegue produzir, para acrescentar a massas de pizza e macarrão (não é à toa que o slogan do restaurante Da Capela é: onde a gula tem perdão, mas o desperdício não!).

No ambiente acadêmico, o engenheiro de alimentos e doutor em Tecnologia de Alimentos, Marco Antonio Trindade, também anda avaliando o poder das antocianinas da jabuticaba. Ele é pesquisador da Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos da Universidade do São Paulo (USP), no campus de Pirassununga. No menor paulista, e há 3 anos orienta diversos estudos com os corantes laranja e base de carnes. Especialista em carnes embutidas, Trindade foca nas propriedades antioxidantes da jabuticaba como corante-conservante.



Fizemos análises do pó de casca de jabuticaba, análises in vitro das propriedades antioxidantes e análises da aplicação em produtos como Bolo de Flocos e Meringada" como o pesquisador. "O corante de jabuticaba pode substituir o corante carmim (proveniente de cochonilhas), com efeito antioxidante. A cor fica um pouco diferente, mais arroxeada do que rosada, mas o corante de jabuticaba garante mais tempo de prateleira da lingüeta".

No mercado, que é costoso, o aumento do tempo de prateleira não é tão significativo, mas o corante de jabuticaba substitui o conservante químico **terrabato de sódio** (E316), permitindo o uso do ritual tempo (clean label). "Du saia, a jabuticaba passa a ser um ingrediente natural que substitui um ativo sintético", complementa Marco Antonio Trindade.

Procurando bem, muitas cidades têm jabuticabeiras em praças e parques urbanos, além das árvores particulares, localizadas entre muros e muretelos para se pôde fazer com as jabuticabas - além de alimentar aves e polinizadores de todo tipo - minha sugestão é multiplicar os pés de mara preta por aí. Adoraria ouvir mais relatos de sabor por toda parte!

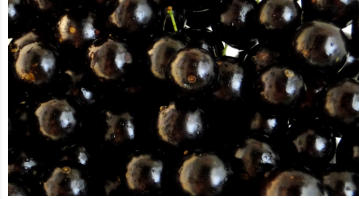


Foto: Liana John (do cima para lá baixo): galho de jabuticabeira, pastel de queijo com massa de jabuticaba, composta de jabuticaba com queijo branco e jabuticabas do quintal desta blogueira!

**Liana John**  
Jornalista ambiental há mais de 30 anos, escreve sobre clima, ecossistemas, fauna e flora, recursos naturais e sustentabilidade para se principais jornais e revistas do país. Já recebeu diversos prêmios, entre eles, o Embraer de Reportagem 2015 e o Reportagem sobre a Mata Atlântica 2013, ambos por matérias publicadas na National Geographic Brasil.

Compartilhe isso

Facebook Twitter LinkedIn WhatsApp Email Print

Digite seu comentário aqui...

Refugiados somos todos nós Já pra fora!

### Você pode gostar também

- Oleo de castanha: bom para o coração, o cérebro, a tireoide e o paladar
- Um jetinho de abrasileirar as guitarras
- Mamona garante o clima em aviários

### Blog Bioconecta

A jornalista Liana John apresenta a biodiversidade do nosso cotidiano. Não se trata de uma promessa para um futuro distante. Mas a riqueza de espécies já convertidas em alimentos, cosméticos, corantes, música, tecnologias ou inspiração. Um bem comum que podemos proteger com nossas opções de consumo.

- Editoriais
- Alimentação
- Arquitetura
- Bichos
- Cidades
- Cultura
- Direitos Humanos
- Educação
- Energia
- Entretenas
- Mais Ambiente
- Moda
- Mudanças Climáticas
- Mulheres
- Notícias
- Processos Indígenas
- Resíduos
- Saúde

### Assine o feed



### Receba novidades por e-mail

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

Endereço de e-mail

Clique para concluir

### Mais lidos

Celebração pelo nascimento de arara-mãe, espécie que perdeu 90% de sua população nos últimos 40 anos.

Nomeiro constante de Aracy e Acania, única "atleta" que Richardson, via esperanças para o nascimento de novo filhote no Pantanal.

Artista americano retrata Wandinha e a Família Adams como negro e as imagens viralizam nas redes sociais.

Concurso Conexão Planeta de Fotografia de Natureza 2022: as inscrições já estão abertas! Faça já a sua!

Salto de água do Rio de Iguazu é o grande vencedor do Comedy Wildlife Photography 2022.

Siga no Facebook

Siga no Twitter

### Tweets de @conexoplaneta

Conexão Planeta @conexoplaneta · 7 min  
Jogador do Marrocos, Hakim Ziyech, dá salário para funcionários da seleção e pessoas carentes de seu país. Apesar de nascido na Holanda, filho de imigrantes tunisino vive melhor na Europa. atleta decidiu vestir camisa da seleção da terra natal dos pais: [tlyj/buONWQ](#)

