

Produtos derivados de raízes e a inovação do mercado: a preparação de chutney a base de beterraba

Patrick Cardoso¹, Dayse Couto¹, Eduardo Pires¹, Heitor Sousa¹, Juliana Fagundes¹

¹ Bacharelado em Gastronomia. Universidade Federal da Bahia.

patrick.cardoso96@hotmail.com

Palavras chaves: Gastronomia, desenvolvimento de novos produtos, *Beta vulgaris L.*, *Manihot esculenta*, Índia.

INTRODUÇÃO

A espécie *Homo sapiens*, desde os primórdios da humanidade, coleta uma vasta gama de frutas, folhas e sementes. Por volta de dez mil anos atrás, foi capaz de domesticar alguns cereais, leguminosas e raízes, consideradas grandes fontes de energia e proteínas no reino vegetal, culminando na fixação ao solo e desenvolvimento da agricultura (1).

Contudo, com o desenvolvimento da agricultura, ocorreu uma diminuição drástica da variedade de produtos consumidos, uma vez que determinados alimentos eram escolhidos para plantio em detrimento a outros, levando a uma cadeia de transformações nos hábitos alimentares que são reproduzidos até os dias de hoje (2).

No que tange a utilização dos vegetais na alimentação humana atual, observamos que as raízes, por exemplo, são utilizadas de forma pouco diversificada.

A pouca variedade de produtos derivados de raízes, em especial pela alta gastronomia, nos levou a tentar desenvolver, com base nas técnicas gastronômicas, novas preparações em que as raízes fossem empregadas como ingrediente principal.

Dessa forma, foi escolhido o *chutney*, produto originário do norte da Índia que apresenta sabor agridoce e geralmente picante, sendo considerado como uma forma prática de aperfeiçoar o sabor de qualquer prato, tornando-o mais estimulante (3, 4).

Optou-se pela beterraba (*Beta vulgaris L.*) como ingrediente base para o desenvolvimento de um *chutney* de raízes por apresentar características organolépticas desejáveis, como o sabor adocicado, não tão evidenciado em outras raízes e que seria capaz de preservar a particularidade agridoce presente comumente no produto escolhido, assim como a sua coloração vermelha-arroxeadada. Além disso, utilizou-se a mandioca (*Manihot esculenta*) que apresenta grande quantidade de amido, que proporcionaria o espessamento do produto, e é uma raiz genuinamente brasileira.

Dito isso, o objetivo principal deste trabalho

foi apresentar um produto inovador que utilizasse uma raiz como base e mostrasse a versatilidade de seu emprego na gastronomia.

MATERIAIS E MÉTODOS

Levando-se em consideração as pesquisas referentes à temática, foram realizados três testes para apresentar o produto com características semelhantes ao original, podendo assim ser mais aceito no mercado.

Todos os ingredientes utilizados foram adquiridos em comércio local na cidade de Salvador, Bahia e foram realizados 3 testes.

No Teste 1 (T1), foi desenvolvido um *chutney* elaborado unicamente com a beterraba. Para tal, foi utilizada uma receita tradicional de *chutney* de manga, fruta que foi totalmente substituída pela beterraba processada adicionada de um pouco de água e espremida para obtenção do suco. Para este teste, foi reduzida a quantidade de açúcar, levando-se em conta o adocicado natural da raiz utilizada.

No Teste 2 (T2), almejando melhorar a textura final do produto, modificou-se a receita utilizada no T1, substituindo metade da quantidade de beterraba por mandioca, que foi cozida previamente com um pouco de água para utilização de seu amido como espessante.

Para o Teste 3 (T3), aumentou-se a proporção de beterraba em relação à mandioca, passando de 50/50 para 60/40. Diminuiu-se a quantidade de vinagre utilizada no intuito de reduzir a acidez e aumentou-se a proporção de especiarias na receita. Os ingredientes utilizados durante o T3, formulação final da receita, encontram-se descritos na Tabela 1.

Tabela 1. Formulação utilizada no T3 para produção do *chutney* de beterraba.

Ingredientes	Quantidade
Beterraba	60 g
Mandioca	40 g
Água	50 ml
Vinagre de maçã	70 ml

Açúcar	60 g
Canela em casca	5 g
Cravos da Índia	5 unidades
Cardamomo	2 unidades
Anis-estrelado	1 unidade
Noz-moscada ralada	2 g
Pimenta vermelha em flocos	2 g

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Como resultado do T1, obteve-se um *chutney* bastante líquido. Contudo, as demais características organolépticas esperadas para o produto foram alcançadas, uma vez que apresentou um contraste perceptível entre a acidez do vinagre e o dulçor da beterraba.

Já no T2, realizada as devidas alterações, o *chutney* apresentou uma maior consistência pelo amido da mandioca. Porém, a textura oferecida pela beterraba ao produto foi mascarada. Além disso, verificou-se que a presença da mandioca não comprometeu o gosto alcançando previamente, por causa de seu sabor suave. Também se modificou o processo de cocção da beterraba para maior concentração do sabor. Para isso, utilizou-se a cocção por calor seco previamente na raiz, que foi ralada posteriormente.

Como resultado do T3, obteve-se um produto com o sabor mais presente de beterraba, mas com uma consistência mais espessa, próxima do produto original. O produto apresentou ainda cor vermelha-arroxeadada brilhante com dulçor e acidez equilibrados, além da presença da pungência, dos aromas e dos sabores das especiarias, se aproximando das características dos demais *chutneys*. Dessa forma, optou-se, como formulação final, a receita desenvolvida durante o T3.



Figura 1. Apresentação do produto final.

CONCLUSÃO

O estudo desenvolvido no âmbito deste trabalho obteve sucesso, mostrando-se eficaz na utilização das raízes sob um novo viés. Através da aplicação de métodos e técnicas gastronômicas preexistentes, observou-se a versatilidade das raízes para o desenvolvimento de novos produtos no mercado gastronômico. Contudo, se faz necessário, em pesquisas futuras, a realização de análise sensorial e testes para verificar a viabilidade de aceitação do *chutney* de beterraba no mercado.

REFERENCIAL BIBLIOGRÁFICO

- (1) ROLLAND, Claudine; GROSJEAN, Didier. Copain de la Cuisine. Toulouse: Milan, 2013.
- (2) SENAC, DN. Sou cozinheiro: técnicas, tendências e informações para o aperfeiçoamento profissional. 2ª reimpr. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2013.
- (3) INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Garde Manger: a arte e o ofício da cozinha fria. 4ª Ed. São Paulo: SENAC - SP, 2014.
- (4) SEBESS, Mariana. Técnicas de cozinha profissional. 3ª Ed. rev. e ampl. São Paulo: Senac Editoras, 2012.