



CONEXÃO UNIFAMETRO 2021

XVII SEMANA ACADÊMICA

ISSN: 2357-8645

Caju e as adaptações da cozinha quente: Produção de Moqueca de Caju

Victor Matheus de Oliveira Barros

Centro Universitário Fametro - Unifametro

Victormatheus97@hotmail.com

Leticia Karen Souza Cabral

Centro Universitário Fametro - Unifametro

(leticiakarem15@hotmail.com)

Francisco Robério da Silva Marques

Centro Universitário Fametro - Unifametro

(Francisco.roberio@professor.unifametro.edu.br)

Área Temática: Produção e Processamento de Alimentos

Encontro Científico: IX Encontro de Iniciação à Pesquisa

Introdução: A moqueca, prato amplamente consumido no Brasil e no mundo, feito a partir de peixes e mariscos, é uma identidade nordestina de grande força, explicitando nossas origens indígenas (peixes e mariscos provenientes da caça), africanas (dendê e pimentas africanas) e europeias (azeite, cebolas e tomates), e trata-se de um prato bastante característico e apreciado globalmente. Já o caju, é um insumo presente na gastronomia nordestina, onde seu uso também provém de uma herança indígena (GIRÃO, 2018), principalmente no Ceará, cujo qual se encontra uma ampla cultura desse alimento, com a elaboração de doces, bebidas e diversas compotas. Sendo assim, constantemente surgem novas formas de uso, desde seu pedúnculo (carne) ao seu fruto (castanha). **Objetivo:** É nesse sentido que o objetivo deste trabalho será de evidenciar uma das diversas utilizações do Caju, como substituto da base proteica da moqueca, sem alterar sua identidade cultural. **Metodologia:** Por meio de uma pesquisa bibliográfica, realizou-se uma análise qualitativa de artigos científicos através de portais como “science direct”, “google scholar” e “researchgate”, pesquisando os termos “moqueca” e “utilizações do caju” afim de se ter uma maior compreensão das origens e insumos fundamentais para a preparação do prato típico, e das diversas utilizações documentadas do Caju. Dessa forma, tomou-se conhecimento da possibilidade de reprodução da moqueca de caju, a mesma tem o intuito de substituir proteínas animais como peixes e arraias diferentemente do tradicional prato indígena. Esse prato teve sua criação por pessoas com restrições alimentares, principalmente veganas e vegetarianas. Posteriormente poderá ser realizado uma análise sensorial qualitativa a fim de descobrir a aceitação do público quanto a esse prato, analisando os diversos aspectos e compreendendo os impactos desta substituição na experiência sensorial. **Resultados e**



Discussão: Nesse sentido, a substituição da base proteica pelo Caju parece contribuir bastante na experiência degustativa e conseqüentemente poderá ser consumido por diversos grupos que possuem dietas restritivas, trazendo uma nova visão e experiência, tornando a pesquisa satisfatória ao nos evidenciar a abrangência de utilizações do Caju, insumo tão consumido e presente no nordeste brasileiro, garantindo um prato único que mantém todas as suas raízes e tradições. **Considerações finais:** Após as devidas discussões, concluímos que caberá futuramente novas pesquisas sobre a moqueca de caju, incluindo também nesses testes pessoas com alguns tipos de restrições alimentares, com o intuito de comprovar a qualidade e a essência de texturas e sabores que compõe o prato.

Palavras-chave: Moqueca; Caju; Gastronomia.

Referências:

Fajans, J. Can *moqueca* just be fish stew?. *Anthropology of food* [Online], S4 | May 2008, Online since 28 May 2008, connection on 03 October 2021. URL : <http://journals.openedition.org/aof/3623> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/aof.3623> Acesso em: 01/10/2021

Girão, R. **CULINÁRIA EM PACAJUS-CEARÁ: A CARNE DE CAJU COM SUAS VAERIEDADES E OPÇÕES.** 2018.

Gomes, M. e Moreno, E.L. Como entender a cultura brasileira saboreando uma moqueca e batucando com o sistema lógico hiperdialético (SLH) . *Revista Scientiarum Historia.* 1, (dez. 2019), 7. DOI:https://doi.org/10.51919/revista_sh.v1i0.66.