

A RAINHA DO BRASIL: MANDIOCA

XIII Encontro de Experiências Estudantis

Beatriz Benedito Simões, Rejane Albuquerque Cavalcante, Leopoldo Gondim Neto, Adriana Camurça Pontes Siqueira, Adriana Camurça Pontes Siqueira

A mandioca faz parte das raízes brasileiras desde cerca de 7000 a.C. e consiste em alimento de supra importância na cultura alimentar do país. Este estudo teve por objetivo mostrar a importância da mandioca na cultura alimentar brasileira utilizando a revisão da literatura. Amplamente consumida pelos povos indígenas, principalmente como farinha e beiju, produzidos a partir do manejo da mandioca-brava, graças ao vasto conhecimento desses povos sobre os alimentos de sua terra. Ao longo da história, seus usos se modificam de acordo com influências dos estrangeiros que vieram explorar o continente americano. Foi a partir da época do descobrimento do Brasil que essa planta tão democrática e versátil viajou para outros continentes e se tornou, também, essencial nos pratos de muitas outras culturas, sendo um alimento de destaque na luta contra a fome no mundo. Durante esse período a raiz foi a base da alimentação dos exploradores que andavam pelo Brasil em busca de ouro, levando mercadorias e alimentos para outras cidades e fazendo expedições de catequização. A partir daí se originaram diversos pratos feitos principalmente com a farinha, por ser pouco perecível e ser um alimento substancial. Esses pratos são até hoje símbolos da cultura alimentar regional de diversas regiões do país. Em termos nutricionais, a raiz de mandioca armazena amido, sendo esse seu principal nutriente, mas a ampla quantidade de diferentes cultivares adaptadas às diversas regiões do país e do mundo resultam em variações da composição nutricional e de suas características sensoriais. Os nutrientes contidos na mandioca vão depender ainda do tipo de processamento a que ela foi submetida. Atualmente, a mandioca tem sido utilizada em diversas pesquisas de inovação e sustentabilidade, substituindo plásticos e compondo receitas livres de glúten e veganas, sendo também um ingrediente importante na alimentação inclusiva para pessoas intolerantes, alérgicas e/ou que passaram a rever seus hábitos alimentares.

Palavras-chave: MANDIOCA. COMIDA ANCESTRAL. INOVAÇÃO.