

# DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS UTILIZANDO ARARUTA (MARANTA ARUNDINACEA)

Vinicius Quintino Lavor Andrade, Luana Cavalcante Gonçalves da Silva, Eveline de Alencar Costa, Larissa Moraes Ribeiro da Silva, Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro, Alessandra Pinheiro de Goes Carneiro

O projeto intitulado, Desenvolvimento de produtos alimentícios utilizando araruta (*Maranta arundinacea*), consiste em desenvolver produtos de base doce e salgada a partir de farinha de araruta e avaliar sua aceitabilidade sensorial e bioacessibilidade de compostos bioativos. Devido à pandemia causada pela COVID-19, o objetivo do projeto passou a ser: captar informações do conhecimento popular sobre a araruta e avaliar o quanto as preparações com araruta agradaram o público a partir de imagens. A pesquisa foi realizada através da plataforma "google forms" com pessoas que residiam na cidade de Fortaleza e região metropolitana, compartilhado por meio de redes sociais. O questionário abordou características socioeconômicas, indagou sobre o conhecimento sobre a planta e a raiz e dispôs imagens das preparações para serem avaliadas. Utilizou-se a escala hedônica para avaliar os preparos. A maioria dos participantes era do sexo feminino (73,4%), tinham entre 18 e 24 anos (32,6%), com curso superior completo ou cursando (54,6%), pertencentes a classe C e D. 75,5% não conhecia a araruta. 40,3% dos participantes se mostrou moderadamente interessado em consumir produtos com a araruta após lerem uma descrição sobre ela e a 72,1% não tinham ouvido ninguém do convívio falar sobre araruta. A maioria nunca tinha visto a fécula de araruta no comércio nem na internet (90,4%). 45,5% dos participantes nunca tinham consumido produtos com araruta, 42,6% não sabiam dizer e 11,9% tinham consumido. Todos os preparos obtiveram maior quantidade de respostas para a nota máxima (5) na escala que avaliava a agradabilidade dos pratos (63,8% na Brevidade de Araruta com calda de maracujá, 49,6% na Torta salgada vegetariana de araruta, 84,8% no Pastel de carne com massa à base de araruta e 72,9% no Biscoito de araruta com coco). Dessa forma, os dados comprovam que os preparos com araruta têm boa aceitabilidade quando avaliados visualmente.

Palavras-chave: Araruta. Biodiversidade. Gastronomia. Resgate.