

A CIÊNCIA NA GASTRONOMIA PARAENSE: TRANSFORMAÇÕES QUÍMICAS NO PREPARO DO PATO NO TUCUPI

XV Encontro de Pesquisa e Pós-Graduação

Cassia Santos do Amaral, Fátima Miranda Nunes, Paulo Henrique Machado de Sousa

A gastronomia do Pará é uma das mais emblemáticas e ousa-se dizer que é a mais diferenciada por conta de sua direta influência indígena, portuguesa e africana, além de sua diversidade biológica por ser um estado de vasta territorialidade e se encontrar na Amazônia. O presente trabalho teve como finalidade conhecer e estudar, por meio de uma pesquisa bibliográfica, os ingredientes e as etapas de elaboração do pato no tucupi, um prato típico da culinária paraense, e relacioná-los com as transformações químicas estudadas na literatura científica. A receita de pato no tucupi de Castanho e Bianchi (2014, p. 186) foi utilizada para dialogar com os resultados da pesquisa a fim de correlacionar a elaboração do prato com as reações químicas estudadas e técnicas gastronômicas empregadas, para que se possa compreender melhor os processos que interferem no resultado. Na elaboração do pato no tucupi foram identificadas diversas reações químicas envolvendo seus ingredientes principais: tucupi, que possui uma produção de prática tradicional, desde a colheita e primeira manipulação da mandioca, que possui compostos cianogênicos, tóxicos se consumidos, precisando assim passar por um processo de destoxificação no decorrer da produção do tucupi. Na cocção da carne de pato há o desenvolvimento de cor e aroma característicos da reação de Maillard. O jambu adicionado na preparação possui em sua composição o espilantol, uma alquilamida que apresenta uma propriedade sensorial que é responsável pela sensação de tremor na mucosa bucal. Mesmo que se trate de uma preparação de tradição histórica, esse prato típico possui atributos que podem e devem ser estudados mais a fundo para possíveis melhorias na qualidade oferecida ao comensal.

Palavras-chave: gastronomia paraense. química culinária. tucupi. jambu.