

ARARUTA - UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

XXXI Encontro de Extensão

Luana Cavalcante Gonçalves da Silva, Vinícius Quintino Lavor Andrade, Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro, Eveline de Alencar Costa, Luís Eduardo Sobral Fernandes, Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro

A *Maranta arundinacea*, mais conhecida como araruta, já teve amplo cultivo no Brasil, principalmente por povos indígenas e por agricultores familiares. Contudo, sua cultura sofreu grande redução diante da concorrência de outras espécies que são cultivadas com finalidade similar, como a mandioca e a batata. Como consequência desta queda no cultivo, a araruta tornou-se ameaçada de extinção, o que incentivou a presente pesquisa, a qual foi desenvolvida por meio de revisão bibliográfica com dados buscados em plataformas como Scielo, Google Acadêmico e periódicos da CAPES, que revelou algumas oscilações quanto à frequência da utilização da araruta, tanto no cotidiano quanto na indústria. A araruta está presente na cultura alimentar do Ceará e era utilizada por tribos ameríndias, as quais sempre exploraram seus efeitos benéficos no tratamento de enfermidades. Atualmente, ela manifesta relevância nos setores têxtil, farmacêutico, químico e, principalmente, alimentício. Na indústria de alimentos ela pode ser usada como espessante, gelificante, é uma opção na substituição de gorduras e suas características como leveza e alta digestibilidade impulsionam seu uso na confeitaria e na panificação na fabricação de bolos, biscoitos e pães sem glúten. Além disso, a *Maranta arundinacea* é uma excelente opção para os indivíduos que possuem a doença celíaca, visto que há a ausência de glúten em sua composição. Assim, é imprescindível o incentivo à produção, a melhoria do seu beneficiamento entre os agricultores familiares e a divulgação do seu potencial no uso em diversos produtos alimentícios.

Palavras-chave: Agricultura familiar. Biodiversidade. Gastronomia.