



TÍTULO

Butia catarinensis: caracterização e aplicabilidade tecnológica

AUTORES

Patrícia Matos Scheuer

João Ricardo Moreira

Alice Nogueira Novaes Southgate

RESUMO

Na região do Litoral Sul de Santa Catarina, está a área dos butiazais, uma zona ameaçada devido à exploração imobiliária, ao turismo e ao uso de agrotóxicos e queimadas nas lavouras próximas. Mesmo que o extrativismo do butiá seja secular, ações que promovam conhecimentos são salutares, de forma a pesquisar a respeito do Butia catarinensis e incentivar a sustentabilidade a partir da divulgação da biodiversidade brasileira aplicada à gastronomia.

PALAVRAS-CHAVE

butiá, gastronomia, sustentabilidade

GRANDE ÁREA

MULTIDISCIPLINAR (90000005)

ÁREA

INTERDISCIPLINAR (90100000)

INTRODUÇÃO E OBJETIVOS

O butiá possui imenso potencial de consumo pois é uma fruta nativa com apelo saudável; sustentável; alavancador do mercado, em termos econômicos; gerador de renda às famílias de pequenos produtores; rico em componentes químicos e aspectos sui generis em termos sensoriais (FERRERO, 2009).

Objetivo geral

Pesquisar o Butia catarinensis proveniente do Litoral Sul do Estado de Santa Catarina (EMBRAPA, 2022) de forma a dar visibilidade científica, indicar e enaltecer as

potencialidades de aplicabilidade tecnológica a partir do desenvolvimento de produtos gastronômicos.

Objetivos específicos:

- levantamento e registro do material científico disponível na internet e nas bibliotecas do IFSC, de forma a construir o referencial teórico que caracterize o *Butia catarinensis*;
- aproximação da comunidade produtora de forma a caracterizar os butiazeiros e respectivas frutas obtidas;
- caracterização do *Butia catarinensis*;
- análise sensorial das frutas, com projeto submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos - CEPESH;
- desenvolvimento de produtos gastronômicos enaltecendo as potencialidades do *Butia catarinensis* e aplicando técnicas do processamento de alimentos;
- incentivo do desenvolvimento científico, de modo individual, por meio de alunos de iniciação científica vinculados ao projeto, atuando como bolsistas;
- articulação das atividades de pesquisa junto ao ensino, na Unidade Curricular de Tecnologia de Alimentos do Curso Superior de Gastronomia.

METODOLOGIA

Levantamento e registro do material científico disponível na internet e nas bibliotecas do IFSC, de forma a construir o referencial teórico que caracterize o *Butia catarinensis*.

Aproximação da comunidade produtora de forma a caracterizar os butiazeiros e respectivas frutas.

Caracterização da fruta físico-quimicamente (dimensões, cor, pH).

Submissão do projeto ao CEPESH-IFSC e aplicação de análise sensorial de aceitabilidade (MEILGAARD, et al., 2007) das frutas e dos produtos gastronômicos desenvolvidos.

RESULTADOS

Os resultados propostos foram alcançados, conforme previsto:

- levantamento e registro do material científico disponível na internet e nas bibliotecas do IFSC;
- aproximação da comunidade produtora de forma a caracterizar os butiazeiros e frutas obtidas;
- caracterização físico-química do *Butia catarinensis*;
- análise sensorial das frutas, com projeto aprovado pelo CEPESH;
- desenvolvimento de produtos gastronômicos enaltecendo as potencialidades do *Butia catarinensis* e aplicando técnicas do processamento de alimentos;
- incentivo do desenvolvimento científico, de modo individual, por meio de aluno de iniciação científica vinculado ao projeto, atuando como bolsista;
- articulação das atividades de pesquisa junto ao ensino, na Unidade Curricular de

Tecnologia de

Alimentos do Curso Superior de Gastronomia.

Porém o artigo científico com os resultados quantitativos está sendo escrito para submissão em revista científica, já que houveram duas circunstâncias que dificultaram as ações: a safra tardia da fruta esse ano e, a greve institucional que obrigou a suspensão do calendário, atrasou os registros.

No entanto, os resultados foram divulgados oralmente no evento da Rota dos Butiazais em 27/junho.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

* O *Butia catarinensis* possui variação genética muito ampla, nas características do fruto (cor, textura, tamanho, fibras). Ainda assim, a pesquisa mostra que a espécie mantém identidade que perpassa aos produtos gastronômicos desenvolvidos. Além disso, esse tema é de grande importância à preservação da biodiversidade brasileira.

* Mesmo com a prorrogação do edital para o semestre 2024-2, devido à greve e suspensão do calendário unificado do IFSC, o presente projeto foi executado durante praticamente 1 ano, de setembro/23 a julho/24, ou seja, 10 meses. A justificativa dá-se devido à coordenadora do projeto ter solicitado licença sem remuneração, com portaria a partir de 01/agosto/24, e também devido às férias docentes a partir de 15/julho/24. Por isso, está sendo enviado aqui pela docente membro da equipe, Profa Patrícia Matos Scheuer.

LINK DO VÍDEO

<https://streamyard.com/b7ci7qkiexvu>

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

EMBRAPA. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Clima Temperado. Documento 530. Subsídios para conservação in situ: mapeamento dos remanescentes de *Butia catarinensis* em Imbituba, SC. Pelotas, 2022.

FERRERO, Ana Heloísa. Mais fruta: mais saúde. Frutas e derivados. Ano 4, Ed.13, p.25-26, 2009.

MEILGAARD, M.C., CIVILLE, G.V., CARR, B.T., 2007. Sensory Evaluation Techniques. CRC Press, Boca Raton, FL.

AGRADECIMENTOS

A equipe do projeto agradece ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – IFSC, pelo apoio recebido, viabilizando a execução das atividades do projeto de pesquisa.

