

## PÊSSEGO FESTIVO: DIFERENTES MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS PARA COMPOR UMA SOBREMESA

TATIANE TAVARES FUJII CENTENO<sup>1</sup>; ELIEZER AVILA GANDRA<sup>2</sup>; TATIANE KUKA VALENTE GANDRA<sup>3</sup>

<sup>1</sup>*Universidade Federal de Pelotas – tathytf@gmail.com*

<sup>2</sup>*Universidade Federal de Pelotas – gandraea@hotmail.com*

<sup>3</sup>*Universidade Federal de Pelotas – tkvgandra@gmail.com*

### 1. INTRODUÇÃO

A alimentação configura-se como uma das necessidades humanas primárias, atrás apenas da respiração e a ingestão de água. Atualmente, observa-se uma crescente conscientização e exigência por parte dos consumidores, os quais buscam alimentos seguros, saudáveis e proporcionem praticidade, com o propósito de se adaptarem ao modo de vida acelerado atual (CARNEIRO, 2003).

Assim, a preocupação acerca da preservação e estocagem dos alimentos tem sido uma temática constante ao longo da história da humanidade, pois desde o momento em que os alimentos são obtidos, seja por meio da colheita, abate ou pesca, estão suscetíveis a processos deteriorantes e contaminantes. Neste contexto, é essencial o uso dos métodos de conservação, aliados às tecnologias existentes, para aumentar o prazo de validade dos produtos e dar segurança do ponto de vista microbiológico e toxicológico para quem consome, sem que haja a modificação das suas características sensoriais, como aroma, sabor e textura (JAY, 2000).

Dentre os principais métodos de conservação de produtos alimentícios podemos citar a conservação pelo frio, pelo calor, pelo controle de umidade, pela adição de solutos, pela defumação, pela fermentação e pela adição de aditivos químicos (FELLOWS, 2006). Desta forma, o presente trabalho tem por objetivo relatar o processo de criação de uma sobremesa, idealizada a partir dos métodos de conservação citados, e da posterior apresentação, na forma de oficinas ao público, através de ações vinculadas ao Projeto Gastronomia em Extensão

### 2. METODOLOGIA

O trabalho foi desenvolvido a partir de uma revisão bibliográfica sobre os métodos de conservação utilizados durante o preparo dos alimentos, de modo a empregá-los de formas distintas para a criação de uma sobremesa, cuja composição majoritária seria uma matéria-prima de produção regional, o pêssego.

Em seguida, pode-se dividir a metodologia de execução deste trabalho em dois momentos distintos. A primeira etapa compreendeu o processo de criação prática da sobremesa, a qual ocorreu no Laboratório de Técnica Dietética, da Faculdade de Nutrição. Durante essa fase, foram testados diversos preparos e, para essa composição denominada “Pêssego Festivo”, foram selecionadas sete preparações, sendo elas: sorvete de baunilha, *coulis* de pêssego, telha crocante de pêssego, pêssego defumado, *crumble*, pêssego em calda e *chantilly*. Assim, a construção desta sobremesa teria como base de preparo diferentes métodos de conservação, além disso, foi pensado no sabor e na textura diferenciada que cada método agregaria, para a harmonização final da sobremesa como um todo.

Já a segunda etapa, ocorreu através das oficinas propriamente ditas, realizadas, sendo uma na cidade de Morro Redondo, através da cooperação entre a UFPel e a prefeitura local, e a outra na 29<sup>a</sup> FENADOCE no Festival de Gastronomia da UFPel, ambas em junho/2023. Essa fase englobou a concepção da oficina, que incluiu a adaptação da ficha técnica utilizada na criação, bem como a definição da abordagem didática a ser empregada durante o evento. Além disso, abarcou a etapa inicial de pré-preparo, realizada no Laboratório de Técnica Dietética. Por fim, compreendeu o ensino de todas as sequências do processo de preparação, abrangendo até mesmo o empratamento, com a execução da maioria dos procedimentos em tempo real, na presença dos participantes. Após a finalização da sobremesa, foi proposta uma degustação do prato e reservado um período para esclarecer eventuais dúvidas relacionadas aos métodos de conservação entre os participantes.

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O planejamento da fase de criação do prato foi precedido por uma extensa pesquisa que abordou técnicas de conservação, métodos de cocção, receitas clássicas e apresentações. No caso da elaboração desta sobremesa, o foco estava na valorização do pêssego, que desempenha um papel de destaque na concepção e ainda possui importância econômica para Pelotas e região. Assim, em virtude dessa premissa, a ênfase recaiu sobre os procedimentos relacionados à fruta, sendo essa a escolha inicial, visando alcançar, em conjunto com os demais processos, o sabor e a textura desejados para a sobremesa.

Um dos diferenciais dessa sobremesa foi o empratamento proposto, minimalista e contemporâneo, sendo os elementos dispostos de forma harmônica criando um prato visualmente atrativo. Além disso, ao final do preparo foi possível sentir uma variedade de texturas, aromas e sabores, incluindo a suculência e dulçor do pêssego em calda, o aroma de bergamoteira no pêssego defumado, conferindo mais complexidade ao prato, a textura crocante conferida pela telha de pêssego e pelo *crumble*, a acidez trazida pelo *coulis* de pêssego, cremosidade do sorvete de baunilha e, por fim, a leveza e o equilíbrio produzido pelo *chantilly* (Figura1).



Figura 1 – Pêssego Festivo. A: Criação original. B: Oficina Morro Redondo. C: Oficina FENADOCE

No que diz respeito aos métodos de conservação empregados nos preparos, no caso do *coulis* de pêssego, além da redução do pH obtida pela adição de limão, foi incorporado açúcar, que retém a água livre, tornando-a indisponível para microrganismos patogênicos, processos deteriorantes e reações enzimáticas. Esse procedimento é semelhante ao utilizado na conservação do pêssego em calda,

conforme descrito por ARAÚJO (2018). Quanto à telha crocante de pêssego, a desidratação foi realizada em uma estufa a 70°C, durante um período de 12 horas. Na preparação do sorvete de baunilha, foi realizado a homogeneização das gemas, creme de leite, açúcar e a fava de baunilha, submetendo essa combinação a um tratamento térmico a 85°C até atingir o ponto "*nappé*". Em seguida, o sorvete foi congelado. O *chantilly*, por sua vez, foi feito com creme de leite pasteurizado e mantido refrigerado até o momento de ser utilizado no empratamento. Quanto ao *crumble*, ele passou por um processo de tratamento térmico a 160°C por 30 minutos.

Durante a realização das oficinas, o maior desafio esteve relacionado à adaptação à infraestrutura local, tanto no estágio inicial de pré-preparo quanto na concretização da atividade gastronômica com os participantes. Não obstante, nota-se que esse tipo de iniciativa de extensão, que visa disseminar o conhecimento adquirido no ambiente universitário junto ao público externo, enriquece a formação dos estudantes de forma a demonstrar uma perspectiva mais abrangente de dinamismo, tendo em vista que as demandas do mercado de trabalho frequentemente diferem das condições encontradas durante o processo de formação acadêmica.

Por meio da apresentação dessa proposta culinária, buscou-se estimular os participantes da oficina a se familiarizarem com os princípios de conservação de alimentos e com o curso de Gastronomia, através do emprego de diversas técnicas gastronômicas e abordagens culinárias contemporâneas. Tal ação visava aguçar o interesse dos ouvintes em relação aos ingredientes empregados e as técnicas gastronômicas assimiladas durante o curso universitário, aplicadas no contexto da oficina.

A ação de extensão em questão teve uma receptividade favorável por parte do público, com a maioria das vagas disponíveis sendo preenchidas. Adicionalmente, destacou-se a participação ativa dos presentes, refletida no engajamento em interações com os estudantes, que envolveram questionamentos pertinentes às técnicas manipuladas, aos ingredientes utilizados e às curiosidades referentes aos métodos de conservação empregados.

#### 4. CONCLUSÕES

No que concerne à criação, a partir das experimentações realizadas, foi observada a presença das características desejadas de sabor e textura que foram estabelecidas durante a concepção da sobremesa, bem como foi possível aplicar diferentes métodos de conservação para compor o preparo. Adicionalmente, a atividade de extensão revelou-se altamente exitosa, uma vez que alcançou o seu propósito de fomentar a interação entre a comunidade e a instituição acadêmica, promovendo um intercâmbio de conhecimentos. Além disso, cabe destacar que essa iniciativa ofereceu aos discentes a oportunidade de aplicar efetivamente os conhecimentos adquiridos ao longo de sua trajetória acadêmica.

#### 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARAUJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. P.; BOTELHO, R. B. A.; BORGO, L. A. **Alquimia dos Alimentos**. Brasília: SENAC, 3ed., 2018.

CARNEIRO, H. **Comida e saciedade: uma história da alimentação.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática.** Porto Alegre: Artmed. 2ed., 2006

JAY, J.M. **Modern food microbiology.** 6<sup>th</sup> ed. London: Aspen Publ., 2000. 620p.