

## DOCE DE ABÓBORA EM CALDA E CRISTALIZADO COMO FORMA DE EXTENSÃO NA GASTRONOMIA

**KEVIN NUNES DIEGUEZ<sup>1</sup>**; **FELIPE MADRUGA BARBOSA<sup>2</sup>**; **AIDANA SCARPARO VALENTE<sup>3</sup>**; **TATIANE KUKA VALENTE GANDRA<sup>3</sup>**

<sup>1</sup> Universidade Federal de Pelotas – [kevinnunesdieguez@gmail.com](mailto:kevinnunesdieguez@gmail.com)

<sup>2</sup> Universidade Federal de Pelotas – [lipe-madruga@hotmail.com](mailto:lipe-madruga@hotmail.com)

<sup>3</sup> Universidade Federal de Pelotas – [aidanasv@gmail.com](mailto:aidanasv@gmail.com)

<sup>4</sup> Universidade Federal de Pelotas – [tkvgandra@gmail.com](mailto:tkvgandra@gmail.com)

### 1. INTRODUÇÃO

A conservação de alimentos é uma prática fundamental para garantir a segurança do consumidor e a preservação das características sensoriais dos produtos. Métodos como o cozimento em calda e a pasteurização são amplamente utilizados na gastronomia para prolongar a vida útil dos alimentos, preservando seu sabor, textura e cor (FURTADO, 2021). De acordo com SILVA et al. (2020), a aplicação de métodos de conservação adequados é essencial para a manutenção da qualidade nutricional e sensorial dos produtos alimentícios. Além disso, essas técnicas também podem ajudar a evitar o desperdício de alimentos, promovendo o aproveitamento integral dos ingredientes.

Entre os métodos de conservação mais tradicionais, o cozimento em calda e a cristalização têm sido utilizados em receitas de doces, como o doce de abóbora, que é o foco deste trabalho. Esses processos, além de assegurarem a durabilidade do produto, conferem a ele características únicas, apreciadas tanto na gastronomia artesanal quanto na produção industrial. Conforme afirma SANTOS (2018), a aplicação correta dessas técnicas não só impede a deterioração dos alimentos, mas também melhora sua apresentação e valor de mercado.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas possui a disciplina obrigatória de Técnicas de Base, Conservação, Preparo e Coccção II, cujo objetivo principal é ensinar os alunos técnicas de conservação de alimentos. Para a avaliação prática dessa disciplina foi proposto que os acadêmicos, em grupo, elaborassem preparos que utilizassem diferentes técnicas de conservação. O preparo elaborado no trabalho em questão foi “Doce de Abóbora em Calda Cristalizado” que foi destaque entre os preparos e assim foi convidado para ser apresentado nas Oficinas da Gastronomia UFPel, durante a 30<sup>a</sup> Fenadoce através do Projeto “Gastronomia em Extensão”.

Desta forma, os objetivos deste trabalho incluem a aplicação prática dos conhecimentos adquiridos em sala de aula através da extensão e a conscientização para as pessoas armazenarem seus alimentos adequadamente. Através da divulgação da forma de elaboração do doce, espera-se não apenas desenvolver habilidades culinárias, mas também contribuir para a reflexão sobre a importância da conservação de alimentos e o aproveitamento integral dos ingredientes.

### 2. METODOLOGIA

Primeiramente o trabalho foi desenvolvido para uma avaliação prática do Curso de Gastronomia, a qual tinha como critério realizar um preparo que

utilizasse métodos de conservação de alimentos que foram ensinados nas aulas práticas e teóricas.

Para a elaboração da avaliação, foi decidido preparar um doce por sua característica de utilizar múltiplos métodos de conservação para serem apresentados. Logo depois, foi escolhido fazer o doce com abóbora de pescoço, por conta de ser um ingrediente comum no Rio Grande do Sul, especificamente na região da Serra Gaúcha. Além de possuir a possibilidade de ser 100% aproveitada, não gerando desperdícios, a receita foi escolhida por um dos integrantes do grupo por ser uma receita de família.

Em seguida foi montada uma ficha técnica detalhando todas as etapas do preparo do doce e informando a quantidade de insumos necessários para serem executados no Laboratório de Técnica Dietética. Logo após a apresentação do trabalho, onde obteve nota máxima por conta da variedade de métodos de conservação apresentados em um único preparo, execução impecável e aspecto visual ideal, o trabalho foi indicado para ser apresentado no Festival de Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas, na 30º Fenadoce.

Para a Fenadoce foram necessárias algumas adequações. Além do pré-preparo do banho de cal, também se optou por realizar a secagem das sementes e elaboração do doce cremoso, a fim de demonstrar o uso integral da abóbora. Também houve um treinamento prévio do discurso e preparos para que os doces fossem apresentados e consumidos pelos participantes.

### 3. RELATOS E IMPACTOS GERADOS

O aspecto mais importante desta atividade unificada de ensino e extensão foi disseminar conhecimentos adquiridos no Curso, especialmente a interface de tecnologia de alimentos, ciência e gastronomia. Os métodos de conservação empregados foram: adição de solutos através do cozimento em calda, com o uso de cal para alimentos afim de gerar características de textura; armazenamento em recipiente hermeticamente fechado e a pasteurização. E para o uso das sementes também houve desidratação. Desta forma, além de ser apresentado na avaliação prática, foi demonstrado na ação extensionista como elaborar o doce e foi ensinado aos participantes as técnicas de conservação empregadas (Figura 1).

Figura 1 – Doce de Abóbora

A: Doce de Abóbora na avaliação



B: Doce de Abóbora na Fenadoce



Fonte: Os autores

A utilização da cal deve-se ao fato de ser um agente de conservação que altera a estrutura celular da abóbora, ajudando a firmar a textura para que ela não se desmanche, mantendo a consistência e a leve crocância. Além disso, a cal ajuda na preservação da coloração alaranjada característica da abóbora durante o preparo. O cozimento em calda prolonga a vida útil da abóbora, permitindo que ela seja armazenada por mais tempo. Isso ocorre porque o açúcar presente na calda reduz a atividade de água no alimento, dificultando o crescimento de microrganismos. O alto calor aplicado no cozimento elimina microrganismos e enzimas deteriorantes, com o auxílio do cravo, que possui características antimicrobianas. Também, armazenar o doce em um recipiente com tampa após o preparo é ideal para protegê-lo de contaminações externas, manter sua umidade e sabor. No processo de pasteurização que ocorre após o cozimento em calda, o doce é aquecido a uma temperatura elevada e, em seguida, resfriado para eliminar microrganismos patogênicos e reduzir a carga microbiana, prolongando sua vida útil e mantendo suas características sensoriais (FURTADO, 2021; SILVA, 2021).

Como produto final obtém-se um doce crocante por fora e macio por dentro, com uma coloração bem alaranjada e brilhante. Para o empratamento, utilizam-se folhas de hortelã para contrastar. Além disso, destaca-se que armazenado sob refrigeração apenas, o doce tem uma duração média de 20 dias.

Por fim, ainda é importante enfatizar que a ação extensionista ligada ao ensino traz práticas além das paredes da sala de aula: ensina vivência e comunicação aos alunos, divulga o curso e engrandece o aprendizado.

#### 4. CONSIDERAÇÕES

As informações apresentadas neste trabalho refletem a importância da aplicação prática dos métodos de conservação de alimentos no contexto acadêmico e comunitário. A experiência adquirida durante a elaboração do Doce de Abóbora não apenas enriquece o conhecimento dos alunos sobre técnicas de conservação, mas também promove uma maior valorização dos ingredientes locais, como a abóbora de pescoço, que é amplamente utilizada na região da Serra Gaúcha.

Por fim, a execução do trabalho e a sua indicação para um evento de destaque demonstraram a relevância da pesquisa e da prática culinária para a vida das pessoas, ressaltando a importância de integrar teoria e prática no ensino da Gastronomia via extensão. Essa experiência não só melhora o aprendizado dos alunos, mas também contribui para a promoção de práticas sustentáveis e de valorização dos produtos regionais.

#### 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

FURTADO, A. A. L. **Processos de preparação e conservação de alimentos.** 09 dez. 2021. Acessado em: 12 set. 2024. Online. Disponível em: <https://www.embrapa.br/agencia-de-informacao-tecnologica/tematicas/tecnologia-de-alimentos/processos/tipos-de-processos/tratamento-termico>.

**NOMUS. Pasteurização: o que é e como funciona?** Nomus Blog, 03 set. 2024. Acessado em: 14 set. 2024. Online. Disponível em: <https://www.nomus.com.br/blog-industrial/pasteurizacao/>.

**SANTOS, Maria. Conservação de alimentos na gastronomia: teoria e prática.** Rio de Janeiro: Editora Culinária, 2018.

**SILVA, Sara. Receita de doce de abóbora em pedaços com cal.** 10 ago. 2021. Acessado em: 12 set. 2024. Online. Disponível em: <https://www.tudoreceitas.com/receita-de-doce-de-abobora-em-pedacos-com-cal-9762.html>.

**SILVA, J.; PEREIRA, A.; COSTA, C. Técnicas de conservação de alimentos.** 2. ed. São Paulo: Editora Alimentos, 2020.