



Bioconecta

Jabuticaba do início ao fim do cardápio

📅 10 de setembro de 2015 👤 Liana John



Setembro é tempo de **jabuticaba** (*Myrciaria cauliflora*), uma das mais famosas espécies de frutas da **Mata Atlântica**, dentre as poucas que conseguiram se instalar nos quintais ou em plantações comerciais e até aparecem nas prateleiras de supermercados, convertidas em geleias. A jabuticaba não é só gostosa, sobretudo se consumida ao pé da árvore, fazendo *ploc* a cada mordida: sua casca também tem alto teor de **antocianinas** – nome genérico de alguns tipos de açúcares modificados, presentes nos pigmentos vermelhos, azuis ou roxos de flores e frutos (no caso da jabuticaba, de um roxo tão escuro que justifica o apelido de **maria preta**).

Como sabemos, as antocianinas são **antioxidantes** por excelência: combatem os **radicais livres** que aceleram o envelhecimento. A casca da jabuticaba também tem propriedades **antimicrobianas**. E é por isso – além do sabor – que a engenheira agrônoma e **chef Suzanna Ulson Cardoso** faz questão de pesquisar as mais variadas utilizações da frutinha em suas receitas, de aperitivos, sucos e entradas aos pratos principais e sobremesas, conforme consta em todo o cardápio do restaurante **Da Capela**, no distrito de **Joaquim Egídio**, em Campinas.



Para se abastecer, Suzanna recorre a 100 jabuticabeiras da fazenda da família, que também é proprietária do restaurante. A colheita se concentra no mês de setembro, mas os pratos e as bebidas a la Maria Preta estão disponíveis durante o ano inteiro, porque as jabuticabas são congeladas ou transformadas em polpa, geleias, compotas e licores. Até pó de jabuticaba a habilidosa *chef* consegue produzir, para acrescentar a massas de pastel e macarrão! Não é à toa que o slogan do Restaurante Da Capela é: onde a gula tem perdão, mas o desperdício não!

No ambiente acadêmico, o engenheiro de alimentos e doutor em Tecnologia de Alimentos, **Marco Antonio Trindade**, também anda avaliando o poder das antocianinas da jabuticaba. Ele é pesquisador da Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos da Universidade de São Paulo (USP), no campus de **Pirassununga**, no interior paulista, e há 3 anos orienta diversos estudos com os **corantes** feitos à base de cascas. Especialista em **carnes embutidas**, Trindade foca nas propriedades antioxidantes da jabuticaba como **corante-conservante**.

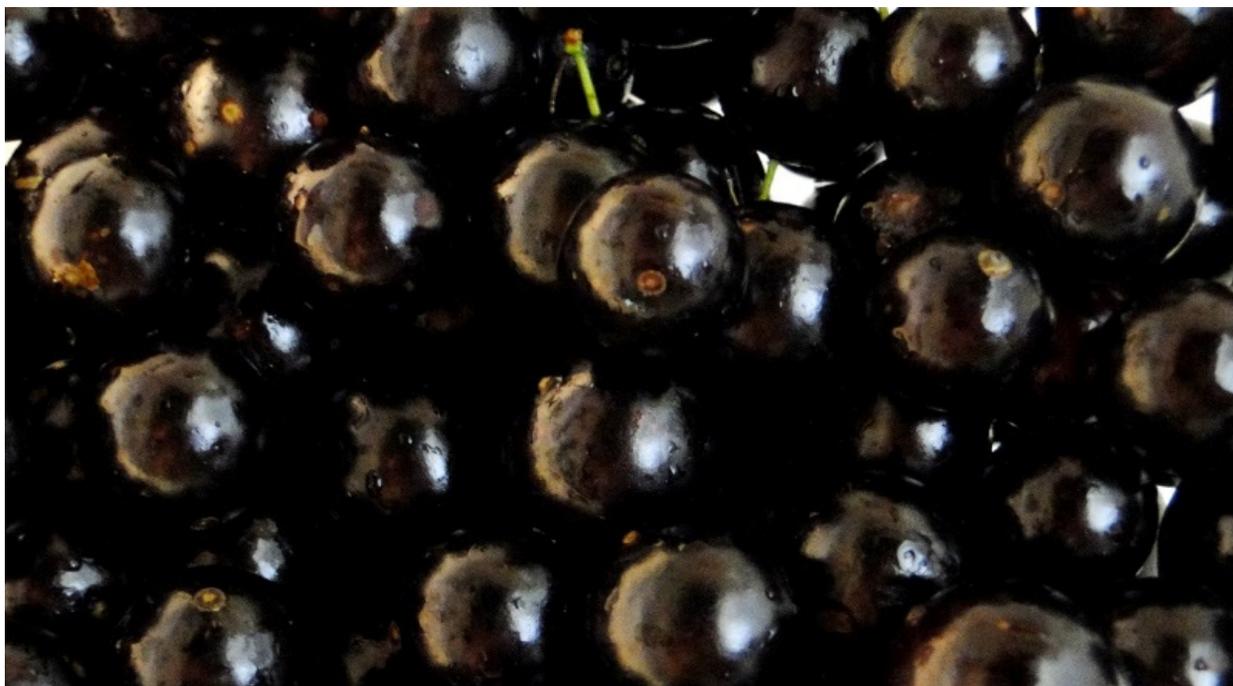


“Fizemos análises do pó de casca de jabuticaba, análises *in vitro* das propriedades antioxidantes e análises da aplicação em produtos como **linguiça frescal** e **mortadela**”, conta o pesquisador. “O corante de jabuticaba pode substituir o **corante carmim** (proveniente de **cochonilhas**), com efeito antioxidante. A cor fica um pouco diferente, mais arroxeada do que rosada, mas o corante de jabuticaba garante mais **tempo de prateleira** da linguiça”.

Na mortadela, que é cozida, o aumento do tempo de prateleira não é tão significativo, mas o corante de jabuticaba substitui o conservante químico sintético **eritorbato de sódio** (E316), permitindo o uso do **rótulo limpo** (*clean label*). “Ou

seja, a jabuticaba passa a ser um ingrediente natural que substitui um aditivo sintético”, complementa Marco Antonio Trindade.

Procurando bem, muitas cidades têm jabuticabeiras em praças e parques urbanos, além das árvores particulares, localizadas entre muros. Com tanta coisa boa que se pode fazer com as jabuticabas – além de alimentar aves e polinizadores de todo tipo – minha sugestão é multiplicar os pés de maria preta por aí. Adoraria ouvir mais *plocs* de sabor por toda parte!



Fotos: Liana John (de cima para baixo: galho de jabuticabeira, pastel de queijo com massa de jabuticaba, compota de jabuticaba com queijo branco e jabuticabas do quintal desta blogueira)



Liana John

Jornalista ambiental há mais de 30 anos, escreve sobre clima, ecossistemas, fauna e flora, recursos naturais e sustentabilidade para os principais jornais e revistas do país. Já recebeu diversos prêmios, entre eles, o Embrapa de Reportagem 2015 e o Reportagem sobre a Mata Atlântica 2013, ambos por matérias publicadas na National Geographic Brasil.

Compartilhe isso:



← Refugiados somos todos nós

Já pra fora! →

👍 Você pode gostar também



Água limpa e abundante para a Caatinga, a Mata Atlântica e o Cerrado

📅 24 de março de 2016



Com suas Florestas de Bolso, o botânico Ricardo Cardim quer 'devolver' a Mata Atlântica à São Paulo

📅 30 de março de 2016



Óleo de peixe pode ajudar na prevenção à diabetes

📅 2 de setembro de 2016

Deixe uma resposta

Insira seu comentário aqui...

Pesquisar



Blog Bioconecta

A jornalista **Liana John** apresenta a biodiversidade do nosso cotidiano. Não se trata de uma promessa para um futuro distante. Mas a riqueza de espécies já convertidas em alimentos, cosméticos, corantes, música, tecnologias ou inspiração. Um bem comum que podemos proteger com nossas opções de consumo.

Editorias

[Notícias](#)
[Alimentação](#)
[Bichos](#)
[Cidades](#)
[Direitos Humanos](#)
[Educação](#)
[Energia](#)
[Entrevistas](#)
[Meio Ambiente](#)
[Mudanças Climáticas](#)
[Resíduos](#)
[Saúde](#)

Assine o feed



Receba novidades por e-mail

Digite seu endereço de e-mail para assinar o Conexão Planeta e receber notificações de novas publicações por e-mail.

Endereço de e-mail

Clique para concluir



Siga no Twitter

Meus Tuítes

As notícias mais acessadas

França proíbe venda de copos, pratos e talheres de plástico

Por mais natureza e menos espaços artificiais para as crianças!

Contemplação: uma necessidade profunda da alma

A história de uma rede municipal de ensino que se propôs a 'desemparedar' suas crianças

No Cerrado, antas e outros animais tentam sobreviver em fragmentos de habitat e 'oceanos' de soja e cana

Arquivos

setembro 2016

agosto 2016

julho 2016

junho 2016

maio 2016

abril 2016

março 2016

fevereiro 2016

janeiro 2016

dezembro 2015

novembro 2015

outubro 2015

setembro 2015

agosto 2015

julho 2015

junho 2015

Tópicos recentes

Cia da Horta faz aula gratuita de jardinagem neste sábado em Brasília. Participe! 22 de setembro de 2016

Cadê a terra que estava aqui? O cimento escondeu! 22 de setembro de 2016

Todo dia é das árvores 22 de setembro de 2016

As árvores mais indicadas para plantar na cidade de São Paulo 21 de setembro de 2016

Páginas

Sobre

Quem Somos

Nosso logo

Editorias

Blogs

Apoios

Contato

Arquivos

setembro 2016

agosto 2016

julho 2016

junho 2016

maio 2016

abril 2016

março 2016

fevereiro 2016

janeiro 2016

dezembro 2015

novembro 2015

outubro 2015

setembro 2015

agosto 2015

julho 2015

junho 2015

Pesquisa





Copyright © 2016 [Conexão Planeta](#). Todos os direitos reservados.