

ELABORAÇÃO E ACEITAÇÃO DO DOCE DA COROA DE FRADE (*MELOCACTUS BAHIENSIS*)

Jaqueline Ferreira Ramos;¹ Francisco Carlos de Medeiros Filho;²
Ana Priscila de Souza Silva;³

*Universidade Federal de Campina Grande - UFCG. Centro de Educação e Saúde - CES.
Unidade Acadêmica de Biologia e Química – UABQ,
Sítio Olho d'Água da Bica s/n, 58175-000 Cuité, Paraíba.*

¹jaquelineferreira@outlook.com, ²carlosfilho1202@gmail.com, ³priscilasouza848@gmail.com

Introdução

A Coroa de Frade - tem como nome científico *Melocactus bahiensis* – faz parte do bioma caatinga do gênero Cactácea na região semiárida no Brasil. Suas características são basicamente um formato arredondado e achatado, com espinhos grossos e finos ao redor com altura aproximada de doze centímetros. O nome dessa planta se dar porque em sua fase adulta desenvolve-se uma coroa em seu topo de cor avermelhada, conseqüentemente, sua característica específica assemelhou-se com a calva de um frade de franciscano.

Diante disso, a planta geralmente é encontrada em pedras, ambientes onde a seca é prolongada. Essa espécie do gênero cactacea é utilizada para usos medicinais, decorativos e entre outras aplicações na sociedade em geral. A coroa é também usada para alimentação de animais e possui propriedades importantes como por exemplo, reserva de água e proteína. Em relação a necessidade de novos produtos utilizando plantas da região semiárida que beneficiam a sociedade, “no Nordeste brasileiro, a coroa-de-frade e o facheiro vêm sendo utilizados na fabricação de doces, bolos, biscoitos, cocadas, podendo ser uma nova fonte de renda para comunidades carentes e um atrativo para a gastronomia exótica.” (SILVA et al 2005)

O trabalho foi desenvolvido na Escola Estadual de Ensino Fundamental e Médio José Vitorino de Medeiros na cidade de Sossego/PB com intervenção de alunos do ensino médio diurno para análise sensorial como alternativa para o cardápio escolar e obtenção de novos produtos a partir de plantas do semiárido. O trabalho teve como objetivo elaboração e aceitação do doce da coroa de frade em uma escola da Paraíba como alternativa no cardápio escolar, já que esse tipo de cactácea está disponível de forma acessível no município de Sossego/PB.

Metodologia

O estudo foi produzido o doce de coroa de frade cuja análise de aceitação foi realizada com os alunos do ensino médio da Escola Estadual do Ensino Fundamental e Médio José Vitorino de Medeiros na cidade de Sossego, Paraíba. A Cactácia foi coletada na zona rural da cidade de Sossego PB e a análise realizada por alunos do ensino médio do turno diurno da Escola Estadual do Ensino Fundamental e médio José Vitorino de Medeiros através de fichas com quatro questionamentos sobre o doce apresentado desde Ruim a ótimo.

No preparo do doce da coroa de frade foram utilizados seis coroas de frade, 1kg de açúcar, cravo da índia e água a qual foi mantida em cozimento na panela de pressão por aproximadamente 20 minutos. O doce foi preparado com a poupa da coroa, a casca foi submetida a secagem para futura produção de farinha.

Resultados e discussão

O doce de coroa de Frade (Figura 1), apesar de pouco difundido na região do curimataú paraibano, é um doce típico no estado do Sergipe e muito utilizado na culinária local, apesar do município de Sossego/PB apresentar uma grande quantidade da cactácia, não é realizada o uso da mesma, tornando-a sem função no município, desta forma, a aceitação do doce da coroa de frade segue para a escola, cenário no qual pode-se inserir o doce como proposta de sobremesa no intervalo da merenda escolar. De acordo com Silva(2005) a poupa e a casca da coroa de frade apresentam altos níveis de Ácido Ascórbico, cerca de 16mg/100g e 65mg/100g, fato este que explica uma propriedade fitoterápica da cactacia a qual é muito utilizada no combate a gripes e resfriados de acordo com a Food and Drug Administration(FDA) O ácido ascórbico é um nutriente essencial nas dietas humanas, e é necessário para manter o tecido conjuntivo e osso. A sua forma biologicamente ativa, a vitamina C, funciona como agente redutor e coenzima em várias vias metabólicas. A vitamina C é considerada um antioxidante. Desta forma, são constituintes da coroa de frade Carboidratos e aminoácidos, flavonoides, e esteroides (OLIVEIRA; BARROS E MOITA NETO, 2010 apud SILVA, 2014).

Figura 1: Doce de Coroa-de-Frade



Fonte: Própria da pesquisa.

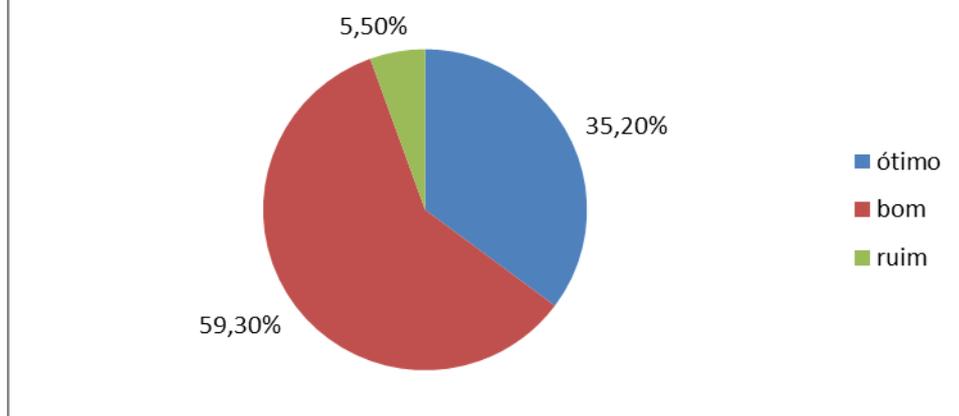
Além disso, de acordo com Silva (2005) a casca e a poupa da cactacia apresentam altos teores de proteínas, 4,99% e 3,58% respectivamente, o que segundo Mendez et al. (1995) relacionaram teores de proteínas nesta faixa para agrião (4,08%), alho (4,55%), jatobá (4,54%) e coco-da-baía (3,69%), desta forma, ao consumir a casca, por exemplo, é possível obter 10% da ingestão de proteínas diária recomendada para adultos, assim sendo, a coroa de frade apresenta-se como ótima fonte de proteína. Segundo Cavalcante(2007) as pessoas fazem uso da coroa de frade para limpar o útero após parto, no puerpério; tosses, ameba, bronquite, coqueluche consumido na forma de Decocto das cascas; expectorante feito com o parênquima, elaboração de doces caseiros.

Assim, visando os benefícios da inserção da cactacea do cardápio dos alunos a aceitação visava saber a opinião dos mesmos a cerca do sabor, aparência, se o mesmo consumiria o produto no seu dia a dia e uma nota geral para o doce.

Desta forma, foi utilizada uma amostra de 54 alunos dentre os 70 alunos do ensino médio da escola José Vitorino de Medeiros no turno da manhã, onde o primeiro parâmetro avaliado foi quanto ao sabor do doce e o mesmo obteve um bom resultado onde 59,3% dos alunos consideraram o doce com um bom sabor e apenas 5,5%, 3 alunos, não gostaram do doce como podemos ver no gráfico abaixo:

Gráfico 1: aceitação do doce de coroa de frade: quanto ao sabor

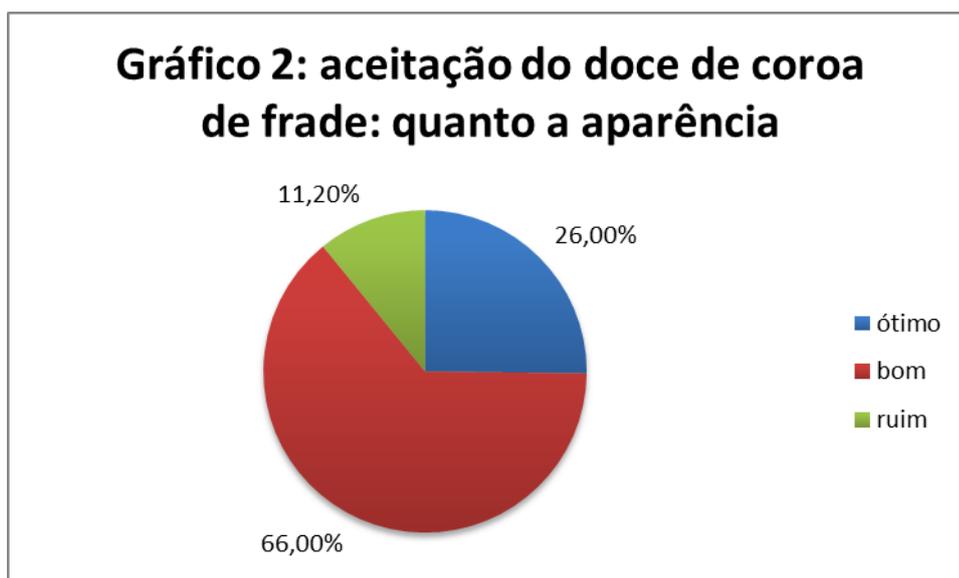
Gráfico 1: aceitação do doce de coroa de frade: quanto ao sabor



Dados: Próprios da pesquisa.

O segundo parâmetro avaliado foi quanto a aparência do doce a qual foi obtida boa aceitabilidade dos alunos onde 66,7% consideraram a aparência do doce atraente e apenas 11% dos alunos não gostaram da mesma a qual, poderia ter sua aparência melhorada, aumentando a quantidade de água para obtenção de maior quantidade de calda para o doce. O resultado da avaliação é apresentado no gráfico 2:

Gráfico 2: Aceitação do doce de coroa de frade: quanto a aparência



Dados: Próprios da pesquisa

Assim, um novo questionamento foi feito sobre o consumo do mesmo, se os alunos consumiriam o doce em seu dia a dia ou descartariam essa opção e 87% dos alunos relataram que

consumiriam o doce pois apresentava sabor agradável. Os alunos, em sua fala durante a degustação do doce, relataram que, se dito que o doce, antes de prová-lo, era da cactacea, não provariam, fato este que retrata a desvalorização das plantas nativas da região semiárida.

O resultado sobre o consumo do doce é apresentado no gráfico 3:

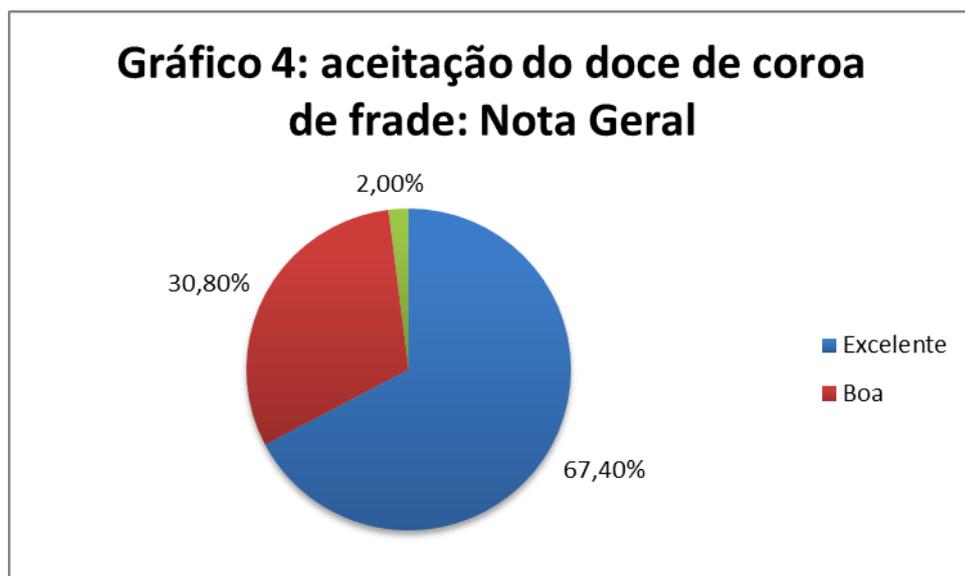
Gráfico 3: Aceitação do doce de coroa de frade: consumo do doce.



Dados: Próprios da pesquisa, 2017.

Por fim, os alunos foram questionados sobre qual seria a nota que os mesmos dariam ao doce e 67,4% apresentaram nota excelente para o doce e apenas 2% nota ruim/ péssima como podemos constatar no gráfico abaixo:

Gráfico 4: Aceitação do doce de coroa de frade: Nota Geral



Dados: Próprios da pesquisa, 2017.

Conclusões

O doce de coroa de frade apresentou boa aceitabilidade entre os alunos da Escola Estadual do Ensino Fundamental e Médio José Vitorino de Medeiros visto que em média 80% dos alunos aprovam o consumo e o sabor do doce em questão o qual apresenta diversos benefícios a partir de sua ingestão, desde uma boa quantidade de proteínas a carboidratos, flavonoides e esteroides sendo esses de suma importância biológica. Além disso, a partir da aceitabilidade dos alunos é possível divulgar a importância e a valorização dos produtos obtidos com ingredientes nativos da região semiárida a qual pode apresentar-se, futuramente como complemento da renda familiar além do valor nutritivo que a cactacea possui.

Fomento

Escola Estadual José Vitorino de Medeiros – Sossego/PB

Referências

CAVALCANTI, N. B.; RESENDE, G. M. Efeito de diferentes substratos no desenvolvimento de mandacaru (*Cereus jamacaru* P. DC.), facheiro 44 (*Pilosocereus pachycladus* RITTER), xiquexique (*Pilosocereus gounelli* (A. WEBER EX K. SCHUM.) BLY. EX ROWL.) e coroa-de-frade (*Melocactus bahiensis* BRITTON & ROSE). *Revista Caatinga*, Mossoró, v. 20, n. 1, p. 28-35, 2007.

Food and Drug Administration. Ascorbic acid. Disponível em: < <https://fdasis.nlm.nih.gov/srs/unii/pq6ck8pd0r> > acesso em 22 de outubro de 2017.

SILVA, A.S.; FIGUEREDO, R.M.F.; QUEIROZ, A.J.M.; LIMA, E.E. Avaliação da composição físico-química da coroa-de-frade. Disponível em: < <http://www.redalyc.org/pdf/500/50050213.pdf> > acesso em 22 de outubro de 2017.

SILVA, J.T. Contribuição para o conhecimento de espécies da família cactaceae: usos pela medicina popular e potencial terapêutico. Disponível em: < <http://rei.biblioteca.ufpb.br/jspui/bitstream/123456789/599/1/GTS22072014.pdf> > acesso em 22 de outubro de 2017.