

## **DESENVOLVIMENTO DE PRODUTO GASTRONÔMICO PARA FORTALECIMENTO DO TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA NA ILHA MEM DE SÁ, NO MUNICÍPIO DE ITAPORANGA D'AJUDA - SE**

**Luiz Carlos Gonçalves**  
lucagourmet@hotmail.com

**Luiz Henrique Maia Barbosa de Carvalho**  
lucaaracaju@gmail.com

**Erika Marianne Brito Cavalcante**  
erikamcavalcante@outlook.com

**Resumo** – Objetivou-se neste trabalho desenvolver um produto alimentício a partir de matéria-prima local, extraído da comunidade em epígrafe, a qual tem grande potencial para o desenvolvimento do turismo de base comunitária (TBC). Por se tratar de um trabalho inovador com possibilidade de geração de patente, não será mencionado o nome do produto alimentício utilizado, sendo aqui referenciado como produto alimentício 1 (PA 1). Para o desenvolvimento do produto, foi adquirida matéria-prima dos manguezais junto às marisqueiras da comunidade. Esta matéria-prima foi então porcionada em 04 (quatro) partes para que fosse feito o desenvolvimento do PA 1 e, posteriormente, foram submetidas à análise microbiológica e físico-química. Nas análises microbiológicas constatou-se que todas as amostras estavam dentro dos padrões da legislação vigente (ANVISA); e do ponto de vista físico-químico, o experimento demonstrou a possibilidade para o desenvolvimento industrial. Sugere-se análise sensorial para verificar a aceitabilidade pelos consumidores.

### **INTRODUÇÃO**

O turismo vem destacando-se como uma das mais importantes atividades econômica do mundo, tornando-se um dos setores em maior desenvolvimento em muitos países. Trata-se de uma atividade que apresenta características peculiares, a qual envolve fatores políticos, sociais, ambientais, psicológicos e culturais que interferem diretamente no seu crescimento (DIAS; CASSAR, 2005).

No Brasil, país com grande diversidade de

opções de destinos turísticos, aonde o turismo vem alcançando o patamar de atividade econômica em ascensão, o Ministério do Turismo (MTur) adotou o modelo de segmentação. Para fins de adequação entre a oferta turística e a demanda, estabeleceu doze segmentos turísticos. Com essa ação, o MTur teve como expectativa a redução da pobreza e a inclusão social, diversificando e interiorizando o turismo no Brasil, promovendo assim, o aumento do consumo dos produtos turísticos no mercado nacional (BRASIL, 2010).

Dentre esses segmentos, alguns têm-se destacado pela sua intenção sustentável, como é o caso do Ecoturismo e Turismo Rural, o qual pode ser desenvolvido em consonância com as premissas de uma Gestão de Turismo de Base Comunitária, ou como alguns preferem denominar, de Turismo de Base Comunitária (TBC).

Partindo para uma análise geográfica do Brasil, é possível observar a presença de manguezais, desde o Amapá até Santa Catarina (YOKOYA, 1995). Estes mangues possuem uma fauna rica, devido a dinâmica do ecossistema. Dentre eles encontrar-se uma variedade de matéria-prima com possibilidades de desenvolvimento de produtos. Seu comércio movimentava a economia de comunidades que se localizam próximo a esse ecossistema (PINHEIRO et al, 2017). Ainda na perspectiva do manguezal como fonte de renda para algumas comunidades, ressalta-se que uma delas está a Ilha Mem de Sá, uma pequena localidade próxima a cidade de Aracaju, a matéria-prima do PA1 é uma das principais atividades

economicas realizada pelas marisqueira da comunidade e tem sido fortalecida nos últimos anos pela implementação do TBC, através da pesquisa-ação desenvolvida pelos Instituto Federal de Sergipe (IFS).

O objetivo desse trabalho foi a inovação através do desenvolvimento de um produto utilizando matéria prima local da Ilha Mem de Sá, e caracteriza-lo através da análise microbiologica e fisica-quimica com o intuito de fortalecer o comércio das iniciativas de TBC na localidade.

## **MATERIAL E MÉTODOS**

Para a elaboração do produto alimenticio 1 a primeira etapa foi a aquisição dos insumos. A matéria-prima foram coletadas congeladas diretamente com as marisqueiras da comunidade da Ilha Mem de Sá. Os demais ingredientes foram adquiridos em uma rede varejista na cidade de Aracaju, estado de Sergipe.

Para as etapa do desenvolvimento do Produto Alimenticio 1 a matéria-prima foi porcionada em quatro partes e elaborados quatro tratamentos. No primeiro tratamento o PA1 foi composta exclusivamente pela matéria-prima. No segundo tratamento foi utilizado materia-prima similar ao PA1. No terceiro tratamento foi utilizado o PA1 com farinha da propria matéria-prima, e no quarto tratamento do PA1 utilizou-se farinha de outro insumo.

Após esse procedimento o produto foi modelado. Para isso foram seguidas as recomendações higiênicas e tecnológicas contidas no Regulamento Técnico Para Fixação de Identidade e Qualidade do produto (BRASIL, 2000), para que o produto se assemelhasse aos produtos de mesma categoria comercializados pelo mercado varejista. As analise microbiológicas e Bramatológicas foram realizadas no Instituto de Tecnologia e Pesquisa de Sergipe (ITPS).

## **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Os hábitos alimentares da população têm mudado nos últimos anos e os consumidores estão cada vez mais preocupados com o que consomem, buscando produtos de qualidade, que produzam benefícios a saúde, tenham valor nutricional agregado e sejam de fácil preparo. O PA1 é definido como um alimento que proporciona alto valor nutricional representando uma fonte de proteínas de elevado valor biológico e de micronutrientes essenciais para uma alimentação saudável e equilibrada, entretanto o consumo interno ainda é muito pequeno (GODOY et al., 2010; FAO, 2012).

Segundo Sales et. al (2015) o interesse por produtos alimentícios saudáveis, nutritivos e de grande aproveitamento tem aumentado mundialmente, o que resulta em diversos estudos na área de produção de alimentos práticos, unindo o útil ao agradável.

ARDC 12 de 2001 da ANVISA no Brasil determina padrões mínimos aceitáveis de microbiologia encontrados em certos tipos de alimentos para segurança dos consumidores. Analisando esses produtos foi utilizando como parâmetros produtos à base do PA1 refrigerados ou congelados, que determina ausência de *Salmonella ssp.*, *Staphylococcus Aureus* coag. positiva/g UFCg  $10^3$  e Coliformes a  $45^{\circ}\text{C/g}$  NMP/g  $10^3$ . Conforme resultados do nosso experimento todas as amostras encontravam-se dentro dos padrões estabelecidos pela

A Bromatologia estuda os alimentos, sua composição química, sua ação no organismo, seu valor alimentício e calórico, suas propriedades físicas, químicas, toxicológicas, e também adulterantes, contaminantes, fraudes, etc. A Bromatologia se relaciona com tudo aquilo que é, de alguma forma, alimento para os seres humanos, tem a ver com o alimento desde a produção, coleta, transporte da matéria-prima, até a venda como alimento natural ou industrializado. Além disso, verifica se o alimento se enquadra nas especificações legais, detecta a presença de adulterantes, aditivos que

são prejudiciais à saúde, se a esterilização é adequada, se existiu contaminação com o tipo e o tamanho de embalagens, rótulos, desenhos e tipos de letras e tintas utilizadas.

A composição centesimal de um alimento exprime de forma básica o valor nutritivo ou valor calórico, bem como a proporção de componentes em que aparecem, em 100g de produto considerado (porção comestível do alimento), os grupos homogêneos de substâncias do alimento.

No Brasil, as tabelas de composição de alimentos são geralmente compilações de pesquisas realizadas em diversas regiões do país, e até mesmo fora do país, por essa razão elas não levam em conta as variações na composição dos alimentos, que ocorrem em função de variáveis genéticas e ambientais. As tabelas também não dão conta de precisar os ingredientes adicionados na preparação dos alimentos, especialmente óleos e gorduras. Não temos muitos estudos sobre a composição dos pratos a base do PA1. Como não encontramos na literatura produtos similares ao de nosso experimento vamos compara-los a alguns produtos a base do PA1 na questão de análise bromatológica e sensorial. Nossos resultados encontram-se semelhantes aos resultados de Simões (1998) que desenvolveu PA1 e encontrou valores de 76,30 - 80,70 em umidade, 17,50 - 20,70 em proteína, 0,70 - 5,10 lipídios e 0,90 - 1,00 em cinzas.

Sales et al (2015) estudou a fabricação de PA1 utilizando polpa de baixo valor comercial sem desconsiderar seus potenciais protéticos necessários à nutrição e tiveram como resultado uma ótima aceitação e preferência dos participantes da pesquisa.

Nos estudos de Oliveira et al (2016) o autor concluiu que produzir o PA1 utilizando matéria-prima similar para elaboração do PA1 como forma de agregar valor ao produto, apresentou-se boa aceitação sensorial.

## CONCLUSÃO

Este experimento aponta a importância do PA1 na alimentação humana, no comércio e conseqüentemente na geração de ocupação, emprego e renda em diversas comunidades de sobrevivem da matéria-prima do manguezal. Os resultados microbiológicos, tecnológicos e físico-químicos foram satisfatórios. Foi viável a produção do PA1 e faz-se necessário que estudos sensoriais sejam conduzidos futuramente para avaliar a aceitabilidade destes produtos por eventuais consumidores e análises mais elaboradas.

## REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério do Turismo. Ecoturismo: orientações básicas. / Ministério do Turismo, Secretaria Nacional de Políticas de Turismo, Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico, Coordenação Geral de Segmentação. 2. ed. – Brasília: Ministério do Turismo, 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução da Diretoria Colegiada nº 12 de 02 de janeiro de 2001. Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, 02 de janeiro de 2001, seção I, p. 45-53, 2001. DIAS, R; C, M. Fundamentos do Marketing Turístico. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

FAO. Food and Agriculture Organization. The State of World Fisheries and Aquaculture. 2012.

GODOY, L.C., Franco, M.L.R.S., Franco, N.P., Silva, A.F., Assis, M.F., Souza, N.E., Matsushita, M., & Visentainer, J. V. (2010). Análise sensorial de caldos e canjas elaborados com farinha de carcaças de peixe defumadas: aplicação na merenda escolar. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, Campinas, v.30, Supl.1, p. 86-89

OLIVEIRA et al (2016). PROCESSAMENTO E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE HAMBÚRGUER DE TILÁPIA ADICIONADO DE FIBRA. Disponível em:< <http://www.ufrgs.br/sbctars-eventos/xxvcbcta/anais/files/1398.pdf>. Consultado em 12-11-2019.

PINHEIRO, M F N; ALVES, L M C; SILVA F D S; CUNHA, M C S; MENDES, E O; COSTA, F N. Características microbiológicas da carne de caranguejo-uçá comercializada na cidade de São Luiz – MA, São Paulo, 2017.

SALES et al ( 2015). AVALIAÇÃO SENSORIAL DE DUAS FORMULAÇÕES DE HAMBÚRGUER DE PEIXE Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais, Campina Grande, v.17, n.1, p.17-23, 2015 17 ISSN 1517-8595.