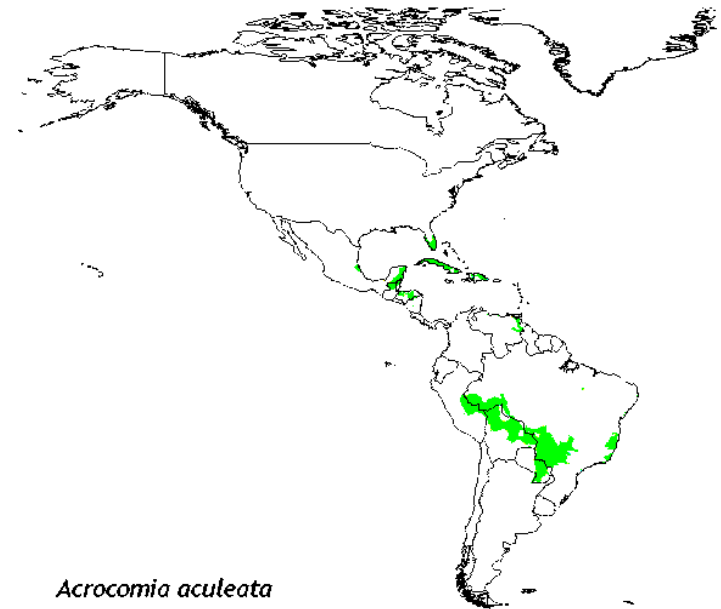


O USO DE TECNOLOGIAS SOCIAIS PARA AUXILIAR A INTEGRAÇÃO E IMPLEMENTAÇÃO DA CADEIA PRODUTIVA DA BOCAIUVA

FLAVIO ARISTONE - UFMS





Acrocomia aculeata



CURSOS ESPALHADOS EM MS

- + 20 COMUNIDADES
 - AQUIDAUANA (2)
 - ANASTÁCIO (1)
 - JARDIM (1)
 - BELA VISTA (1)
 - MARACAJU (2)
 - NIOAQUE (2)
 - BANDEIRANTES (1)
 - PONTA PORÃ (2)
 - PORTO MURTINHO (2)
 - CAMPO GRANDE (3)
 - BODOQUENA (1)
 - POCONÉ – MT (2),



Como fazer a farinha de bociáúva passo a passo



1. Colha bociáúvas



+



2. Lave com água corrente e depois esterilize
com 1 colher de água sanitária por 15 min



3. Descasque as frutas



4. Remova a polpa das frutas



5. Depois de seca, triture bem



4. Seque-a ao Sol ou em estufa



7. Use ou embale e
guarde em geladeira



6. Peneire o resultado

Receitas usando bociáúva: Farinha, castanha e polpa



Farinha

Sorvete #1 (usando a farinha)

Ingredientes: 2 colheres (sopa) de farinha de macaúba; 1 litro de leite; Rapadura ou açúcar; Liga de sorvete
Modo de preparo: Ferver o leite com a farinha de macaúba. Colocar açúcar a gosto. Deixar ferver bem e engrossar com liga de sorvete. Bater no liquidificador e em seguida levar ao congelador. Retirar e bater mais três vezes, sempre retornando ao congelador.

Sorvete #2 (usando a polpa)

Ingredientes: Polpa de 24 bociáúvas; 2 litros de leite; 2 colheres (sopa) de maisena; 1 colher (sopa) de liga de sorvete; açúcar a gosto
Modo de preparo: Colocar a polpa de macaúba no liquidificador. Acrescentar meio litro de leite e bater bem. Levar o restante do leite com açúcar e maisena ao fogo para fazer um creme. Deixar cozinhar, porém mexendo sempre. Depois de esfriar, misturar esse creme com a polpa batida e a liga de sorvete e bater no liquidificador. Levar à geladeira, deixar congelar e bater mais três vezes.

Geléia

Ingredientes: 300 gramas de polpa de macaúba; 100 gramas de açúcar; 1 colher (chá) de pectina
Modo de preparo: Cozinhar a polpa durante uma hora, com o açúcar e a pectina. Deixar esfriar por uma hora. Bater no liquidificador e passar em uma peneira fina. Levar ao fogo e deixar ferver até o ponto de fio.

Pacoca

Ingredientes: Amêndoa de coco de macaúba; Farinha de mandioca; Açúcar, rapadura ou sal
Modo de preparo: Quebrar os cocos maduros retirando as amêndoas. Socar as amêndoas no pilão, até que elas se tornem esfareladas. Acrescentar a farinha de mandioca e socar bem. Colocar o açúcar, rapadura ou sal. Tornar a socar até a mistura ficar homogênea.

Licor

Ingredientes: Bociáúva em fruta; álcool etílico 92%
Modo de fazer: Descasque a bociáúva e deixe em infusão no álcool durante 2 meses. Filtrar a mistura em papel de filtro ou alambique caseiro, depois faça uma calda não muito grossa. Deixe esfriar e misture a gosto, mais forte ou mais fraco, conforme a preferência

Vitamina

Ingredientes: Farinha de bociáúva; leite; açúcar
Modo de preparo: Fazer a mistura na proporção de um copo de leite para uma colher de sopa de farinha. Deixar em infusão por cerca de meia hora antes de bater bem a mistura no liquidificador. Servir gelado.

Pudim

Ingredientes: ½ litro de leite; 6 ovos; 4 colheres de farinha de Bociáúva; ½ copo de trigo; 3 copos de açúcar; 1 colher de margarina; 4 colheres de coco ralado
Modo de fazer: Bata tudo no liquidificador, coloque em uma caramelizeada e leve para assar em banho-maria por 50 min.

Doce

Ingredientes: Meio quilo de polpa de macaúba; meio quilo de açúcar
Modo de preparo: Ferver a polpa e colocar açúcar. Mexer até dar o ponto, que pode ser para doce pastoso ou em

Bolo #1

Ingredientes: 2 xícaras de farinha de trigo; 2 xícaras de açúcar; 1 xícara de farinha de macaúba; 1 xícara de leite; 2 colheres (sopa) de manteiga; 1 colher (sobremesa) fermento em pó; 2 ovos
Modo de preparo: bata o açúcar e a manteiga até obter um creme, acrescente os ovos e continue a bater o creme. Adicione a farinha de trigo, a farinha de macaúba e o leite, alternadamente. Adicione o fermento. Coloque para assar em uma forma untada e polvilhada. Leve ao forno pré-aquecido por aproximadamente 30 minutos ou até dourar o bolo.

Bolo #2

Ingredientes: 1 colher de manteiga; 2 xícaras de açúcar; 2 xícaras de farinha de bociáúva; 2 xícaras de leite; 3 ovos; 2 xícaras de farinha de trigo; 1 colher de fermento em pó;
Modo de preparo: Bata as gemas com o açúcar e a manteiga, coloque as claras em neve e torne a bater. Coloque a farinha de trigo e depois a farinha de bociáúva alternadamente com o leite até formar uma massa homogênea. E por último acrescente o fermento. Coloque a massa em forma untada e polvilhada. Leve para assar em forno pré-aquecido.

Milk-shake

Ingredientes: Sorvete de bociáúva; polpa de bociáúva; leite; açúcar a gosto
Modo de preparo: Bata no liquidificador o leite com a polpa de bociáúva e depois acrescente o sorvete. Sirva em um copo com calda de xarope de chocolate

Cocada

Ingredientes: 1 medida de amêndoa; 2 medidas de rapadura em raspa
Modo de preparo: Quebrar os cocos e retirar as amêndoas. Pilar ou passar no liquidificador. Juntar a rapadura ao coco moído e levar ao fogo. Mexer até aparecer o fundo da panela. Retirar do fogo e bater bem. Colocar em superfície lisa e deixar esfriar, depois cortar em tabletes.

Creme

Ingredientes: Farinha de macaúba; leite; rapadura ou açúcar
Modo de preparo: Misturar o leite com açúcar a gosto. Em seguida acrescentar a farinha de macaúba. Levar ao fogo e mexer

FESTIVAL DA BOCAIUVA

- NIOAQUE (2007)
- AQUIDAUANA (2009, 2016, 2017, 2018, 2019, ...)
- NOVA ANDRADINA (2018, 2019, 2020,)
- POCONÉ (2008)
- CORUMBÁ (planejado)
- BONITO (planejado)

TECNOLOGIAS SOCIAIS APLICADAS À BOCAIUVA

- OBJETIVO: FABRICAR FARINHA DE POLPA DE BOCAIUVA
 - COLETAR OS FRUTOS
 - LAVAR OS FRUTOS
 - DESCASCAR OS FRUTOS
 - DESPOLPAR
 - DESIDRATAR
 - MOER
 - PENEIRAR
 - EMBALAR

EQUIPAMENTOS DESENVOLVIDOS

- DESIDRATADOR ELETRÔNICO
- DESCASCADOR
- DESPOLPADOR
- QUEBRADOR DE CASTANHA
- PRENSA EXTRUSORA
- EMBALADORA À VÁCUO



DESIDRATADOR ELETRÔNICO

“Uma geladeira velha com umas
lâmpadas que acendem e
apagam”





QUEBRADOR DE CASTANHA



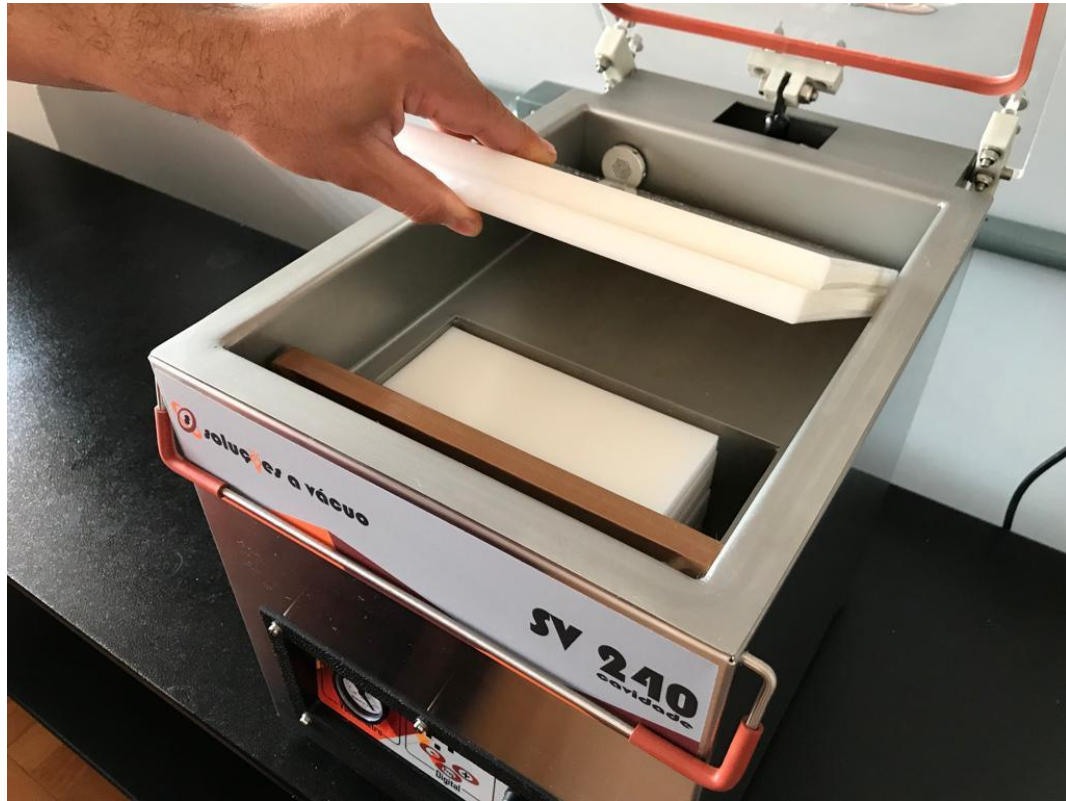
DESCASCADOR / DESPOLPADOR DE BOCAIUVA



PRENSA EXTRUSORA



EMBALADORA À VÁCUO





PLANO DE INOVAÇÃO DA CADEIA DA BOCAIUVA DO ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL

OBJETIVOS PESSOAIS

1. COLOCAR A FARINHA DE POLPA DE BOCAIUVA NA MERENDA ESCOLAR
2. FAZER A TRANSFERÊNCIA DE CONHECIMENTO QUE EXISTE NAS UNIVERSIDADES PARA A SOCIEDADE

MUITO
OBRIGADO !

flavio.aristone@ufms.br

