

REME DE BUTIÁ E A ROTA DOS BUTIAZAIS: TRADIÇÃO, SABORES E NATUREZA

Débora Canez Camargo¹; Ana Cristina Richter Krolow²

¹ Bolsista PIBIC, Estudante do Curso Tecnológico em Hotelaria, Universidade Federal de Pelotas, Centro de Integração do MERCOSUL, Rua Andrades Neves, 1589 - Prédio do MERCOSUL, Pelotas, RS, CEP 96020-080.

² Pesquisadora, Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Embrapa Clima Temperado, BR 392, Km 78, 9º distrito, Monte Bonito, Cx. Postal 403, CEP 96010-971. E-mail: deboracanezcamargo@gmail.com

O butiá é uma fruta nativa bastante conhecida, com abrangência nos estados de SC e RS, além do Uruguai e Argentina. Os ecossistemas de butiazais estão em acelerado declínio devido à ação humana, ameaçando de extinção as oito espécies de butiá. Atualmente, fazem parte da Rota dos Butiazais 58 municípios nos Biomas Pampa, Mata Atlântica e Cerrado. Há incentivos para ampliar a diversidade de pratos típicos com butiá e o Lemon curd, feito com frutas cítricas, teve origem na Inglaterra, usado como substituto às geleias no pão, biscoitos ou recheios e coberturas para tortas, é mais uma alternativa de produtos usando o butiá como matéria-prima. O objetivo foi desenvolver um produto diferenciado usando butiá, tendo como padrão um creme tradicional inglês de limão siciliano, substituindo-o pelo suco de butiá, sem alterar o sabor original de cada fruta, mas equilibrando acidez e doçura, mantendo a textura tradicional. A partir da "receita" padrão do Lemon curd, foi usado açúcar, suco, raspas da casca de limões, gemas e manteiga. Foram usados butiás da espécie *Butia odorata* (Barb. Rodr.) Noblick, oriundos do município de Encruzilhada do Sul/RS, safra 2024. A partir do creme de limão, foi feito um creme baseado na receita inglesa original de suco do limão siciliano e outra com suco de butiá e mesmas quantidades de ingredientes. O pH do suco do limão estava mais ácido do que o suco do butiá. Então, após o primeiro preparo e degustação para avaliar a parte sensorial de sabor e textura, foi necessário o ajuste em relação ao creme feito com suco de butiá, pois o mesmo estava bem mais doce e menos ácido que o creme de limão. Esse desequilíbrio doce/ácido, alterou totalmente o sabor original em relação ao creme de limão, usado como padrão. Foi realizado os ajustes de redução do açúcar e adição de ácido (pH 3,071 para 2,945). No creme de butiá, a polpa foi separada dos caroços manualmente e centrifugada para extração do suco e medido o pH 3,071. O suco foi colocado em panela de inox, adicionado o açúcar e as gemas. Os ingredientes foram misturados antes de iniciar o aquecimento em temperatura baixa, para o cozimento gradual das gemas, mexendo sempre até consistência e obtenção do ponto de geleia. O aquecimento foi desligado e adicionada a manteiga, mexendo até completa dissolução da mesma. O creme foi coado para retirada de fibras e aumentar a maciez e suavidade da textura. Foi realizada nova avaliação sensorial e o creme de butiá foi aprovado, tanto em acidez, doçura e textura similar ao creme original de limão, mas com sabor marcante e característico de butiá. Conclui-se que é possível usar o suco do butiá para criar o Butiá curd, trazendo um novo olhar para o uso dessa fruta tão apreciada. Esse produto não só destaca o sabor autêntico do butiá, mas apresenta um delicioso produto gastronômico, que celebra e promove a identidade cultural da Rota dos Butiazais, tornando-se um atrativo a mais para os turistas que buscam experiências autênticas e inesquecíveis.

Palavras-chave: Butiá curd; adaptação; pH; creme inglês; *Butia odorata* (Barb. Rodr.) Noblick.

Agradecimentos: Projeto Rota dos Butiazais nos biomas Pampa e Mata Atlântica: soluções para problemas ambientais, sociais e econômicos da cadeia produtiva do butiá; CNPq pela bolsa de iniciação científica concedida.