

INOVAÇÃO NA PRODUÇÃO ARTESANAL DE DOCES: PUDIM DE MANGA

Jennifer Beatriz R. dos Santos¹, Barbara M. Cavalheiro¹, Stefany Cristiny F. da Silva
Gadêlha¹, Marco Antônio P. da Silva¹

¹Instituto Federal Goiano - Campus Rio Verde, Rio Verde, Goiás, Brasil

Contato: marco.antonio@ifgoiano.edu.br



A receita que explora a sinergia entre o pudim e a manga, onde a inclusão da manga na produção do pudim eleva o perfil “saudável” do produto final.

INTRODUÇÃO

A busca crescente por alimentos de alta qualidade reflete uma conscientização sobre escolhas alimentares saudáveis. A validação do tempo de vida útil de novos produtos é crucial para garantir a segurança e a preservação de suas características. Isso é especialmente relevante no mercado de sobremesas lácteas prontas para consumo, como o pudim, que tem sido cada vez mais procurado, principalmente por crianças e idosos, devido à sua facilidade de deglutição e seu valor nutricional (SOUZA; SAMPAIO; OLIVEIRA, 2021).

O leite desempenha um papel essencial na dieta, sendo reconhecido por seu valor nutricional e benefícios para a saúde. O consumo per capita de leite no Brasil tem aumentado, mas ainda está abaixo dos padrões de países desenvolvidos. O pudim, uma sobremesa popular profundamente enraizada na cultura brasileira, tem uma história rica e tem evoluído ao longo do tempo, incorporando ingredientes como leite condensado para diversificar sabores e texturas.

A fruticultura brasileira, especialmente a produção de manga, desempenha um papel importante na economia. A manga não só é rica em nutrientes como também possui propriedades antioxidantes e fitoquímicas que contribuem para a prevenção de doenças. Estudos adicionais destacam os benefícios da manga no tratamento de doenças respiratórias e diabetes quando combinada com outras plantas medicinais (GARCIA; ANDRADE; ABREU, 2019).

Este estudo específico visa avaliar a aceitação de produtos inovadores, como o pudim de manga, pela comunidade local. Isso reflete a constante evolução da indústria alimentícia, que busca atender às preferências do consumidor e oferecer novas experiências sensoriais e nutricionais.

DESENVOLVIMENTO

A produção do pudim de manga foi realizada seguindo um processo detalhado que inclui a seleção dos ingredientes e o modo de preparo. Os ingredientes essenciais para a confecção do pudim incluem manga, leite condensado, creme de leite, gelatina sem sabor, leite, açúcar e água para a calda. A manga desempenha um papel fundamental, conferindo sabor naturalmente doce e textura cremosa à sobremesa, enquanto os demais ingredientes adicionam consistência e complementam o sabor.

O processo de preparo começa com a higienização, descascamento e corte da manga em partes menores. Em seguida, é preparada a calda de açúcar, que será adicionada ao fundo da forma. No liquidificador, os demais ingredientes são combinados, incluindo o leite condensado, leite, creme de leite e os pedaços de manga, até obter uma mistura homogênea. A gelatina sem sabor é hidratada e adicionada à mistura, garantindo a firmeza do pudim.

Após a preparação da mistura, esta é cuidadosamente despejada sobre a calda na forma e refrigerada por aproximadamente 12 horas. Durante esse período, o pudim adquire a consistência desejada e está pronto para ser apreciado (Figura 1).

Figura 1. Pudim finalizado



Os resultados da análise física do pudim demonstraram que tanto a cor quanto a textura estiveram em conformidade com as características esperadas, evidenciando a qualidade do produto final. A avaliação sensorial destacou o aroma agradável e característico da manga, proporcionando uma experiência sensorial única.

É importante ressaltar que a ausência de contaminação microbiana no produto final é um indicativo da eficácia das práticas de higiene adotadas durante o processo de preparo (MAPA, 2017). Além disso, a preservação das propriedades nutritivas da manga no pudim contribui para um alimento mais saudável e nutritivo.

Em suma, os resultados obtidos reforçam a viabilidade da incorporação da manga no pudim, sugerindo oportunidades para o desenvolvimento de sobremesas saudáveis e inovadoras.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O pudim de manga destaca-se como uma inovação gastronômica simples de produzir, acessível a diversos produtores, mesmo sem habilidades culinárias avançadas. Sua elaboração requer apenas boas práticas de manipulação e higiene, resultando em uma sobremesa atrativa e fácil de replicar, sem sacrificar a qualidade.

A abundância de vitaminas e minerais da manga confere ao pudim um sabor excepcional e um valor nutricional substancial, promovendo a saúde com vitaminas A, C e E, além de minerais como cálcio, potássio e ferro, enriquecendo a dieta dos consumidores.

A facilidade de acesso às mangas destaca-se, podendo ser encontradas gratuitamente em quintais e áreas públicas, tornando-se uma opção viável para quem busca seus benefícios nutricionais e a incorporação em receitas inovadoras, como o pudim de manga.

Apesar de ainda não estar disponível comercialmente, a crescente popularidade do pudim de manga em contextos caseiros e eventos gastronômicos evidencia seu potencial de mercado.

REFERÊNCIAS

SOUZA, J. L., SAMPAIO, P. F., & OLIVEIRA, C. L. Estudo de viabilidade econômica da produção artesanal de pudim de manga. **Cadernos de Pesquisa em Economia**, 10, 2021.

GARCIA, M. C. S., ANDRADE, A. T., & ABREU, L. V. Desenvolvimento e avaliação sensorial de pudim de manga. **Ciência e Agrotecnologia**, 43, 2019.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. (2017). Receituário da agricultura familiar: 30 receitas com manga. Brasília: **MAPA**, 2017.

