

**SABORES DA AGROFLORESTA: INOVAÇÃO COM FRUTAS NATIVAS NA
PRODUÇÃO DE BALA DE BANANA**

SANTOS, F. P [1]; OLIVEIRA, D. M. L [1]; ZAMPIVA, E.O [1]; PEREIRA, M. F. C.S [2]

As frutas nativas da Mata Atlântica possuem um papel fundamental na conservação do bioma e no fortalecimento da economia local. Adaptadas às condições climáticas e ao solo da Região da Cantuquiriguaçu, são essenciais para a sustentabilidade da agricultura familiar. A cadeia produtiva dessas frutas, que abrange desde o cultivo até a venda, proporciona renda para as famílias agricultoras que se dedicam a esta atividade há mais de 8 anos. Vinculado ao Laboratório Vivan de Sistemas Agroflorestais da UFFS campus Laranjeiras do Sul, o Projeto Sabores da Agrofloresta tem o objetivo de promover a valorização das frutas nativas e crioulas, que são cultivadas e colhidas por famílias agricultoras que fazem parte do Coletivo Regional das Frutas Nativas. Essas famílias são responsáveis por realizar a colheita e o processamento das frutas, transformando-as em produto da fruta congelada. Estes produtos, junto a algumas variedades de fruta in natura, chegam até o Laboratório Vivan para desenvolvimento de receitas. O Projeto é composto por duas equipes, sendo uma delas responsável pela análise e desenvolvimento de produtos para agregação de valor. Levando em consideração que um dos grupos que fazem parte do Coletivo possui uma alta produção de banana, a equipe tem focado no desenvolvimento de formulações de balas de banana saborizada com açaí-juçara, araçá, jerivá e guabiroba. Foram realizados testes levando em consideração: a) diferentes concentrações de produto da fruta congelada para saborizar a bala; b) variações nas quantidades de açúcar incorporado à receita; c) variações na granulometria do açúcar polvilhado sobre as balas; d) tempo de cozimento da bala. Até o presente momento já foram definidas as concentrações de produto da fruta congelada e de açúcar, porém os testes ainda estão sendo realizados, com o intuito de determinar o ponto ideal de cozimento da bala, considerando melhor sabor e conservação do produto.

Palavras-chave: Sistemas Agroflorestais; Análise e Desenvolvimento de Produtos; Bala Saborizada

Área do Conhecimento: Ciências Agrárias

Origem: Extensão

Instituição Financiadora/Agradecimentos: Às famílias do Coletivo de Frutas Nativas Fundação Araucária pela concessão de bolsa PIBEX (Projeto EXT-2024-0302, Edital nº 594/GR/UFFS/2024)

Itaipu Parquetec pela concessão de bolsa (Programa de Extensão em Sustentabilidade Territorial - nº 4500074501)

[1] Flavia Pereira dos Santos. Agronomia. UFFS. santospflavia@gmail.com

[1] Dayara Marcelaine Lima. Agronomia. UFFS. dayara.lima.agronomia@gmail.com

[1] Edineia de Oliveira Zampiva. Agronomia. UFFS. edineiazampiva3@gmail.com

[2] Manuela Franco de Carvalho da Silva Pereira. Docente. UFFS.
manuela.pereira@uffs.edu.br