

O Brasil em compotas: um estudo sobre a utilização de alimentos regionais em compotas

Brazilian stewed fruits: a study of the application of native foods

Alicia de Oliveira Fragoso, Fabiana Rezende, Lucelena Aparecida Batista Taveiros Costa, Maria Ludmilla Oviedo Licas, Marisa Périco Patriani, Ana Carolina Almada Colucci Paternez

Universidade Presbiteriana Mackenzie

Centro de Ciências Biológicas e da Saúde – Curso de Tecnologia em Gastronomia e Curso de Nutrição

{alicia.fragoso@mackenzie.br, fabixx71@icloud.com, lutaveiros@yahoo.com.br, ludmilla.oviedo@gmail.com, mmartdoces@hotmail.com, ana.colucci@mackenzie.br}

Resumo. A biodiversidade brasileira, especialmente de alimentos regionais (frutas e hortaliças) nativos, tem grande potencial para o processamento de conservas, porém somente uma pequena parte é aproveitada para este fim. O presente estudo buscou identificar os principais alimentos regionais brasileiros comercializados ou com potencial de comercialização na forma de compotas. Foram utilizadas fontes bibliográficas para pesquisa dos alimentos regionais brasileiros que apresentam potencial para produção de compotas, segundo regiões. Os dados coletados indicaram a variedade dos sabores de compotas comercializadas nas regiões Norte, Nordeste, Centro Oeste, Sudeste e Sul do Brasil. Apesar da variedade de alimentos regionais encontrados no Brasil, as compotas mais comercializadas ainda se restringem aos tipos mais comuns, como abacaxi, abóbora, figo e pêsego. Observou-se o uso de algumas frutas regionais específicas, porém há grande potencial para ampliação deste uso, especialmente considerando-se a necessidade de valorização e preservação da biodiversidade brasileira e uso sustentável de espécies nativas.

Palavras-chave: compota, alimentos regionais brasileiros, biodiversidade

Abstract. *Brazilian biodiversity, especially of native foods (fruits and vegetables), has great potential for the processing of canned, but only a small part is utilized for this purpose. This study aimed to identify the main Brazilian regional food commercialized or with marketing potential as stewed fruits. Bibliography for research of Brazilian foods that have the potential to produce stewed fruits were used, according to regions. The data collected indicated the variety of stewed fruits sold in the North, Northeast, Midwest, Southeast and South of Brazil. Despite the variety of regional foods found in Brazil, the most stewed foods still restricted to the most common types, such as pineapple, pumpkin, fig and peach. There was the use of some specific regional fruit, but there is great potential for expansion of this use, especially considering the need for appreciation and preservation of Brazilian biodiversity and sustainable use of native species.*

Key words: *stewed fruit, brazilian native foods, biodiversity*

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade
Vol. 5 no 2 – julho de 2017, São Paulo: Centro Universitário Senac
ISSN 2238-4200

Portal da revista Contextos da Alimentação: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/>

E-mail: revista.contextos@sp.senac.br

Esta obra está licenciada com uma Licença [Creative Commons Atribuição-Não Comercial-SemDerivações 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/) 

1. Introdução

No contexto mundial, as frutas são utilizadas como bases de sobremesa há séculos, da Babilônia às cortes italiana e francesa. No Brasil, o contato dos portugueses com as frutas do país recém-descoberto, levou ao seu consumo com a adição de mel, antes mesmo da presença do açúcar (Menegale, 2004; Câmara Cascudo, 2014), para produção de geleias e compotas.

Lody (2010) descreve que a origem das compotas remonta a tempos antigos, quando as estações do ano comandavam as produções e os ciclos agrícolas e a população se preparava para o inverno, armazenando mantimentos. "Conservar a fruta em açúcar possibilita aproveitar a generosidade dos frutos do verão e do outono, para apreciar durante todo o ano".

Atualmente, o Brasil é um dos maiores produtores mundiais de frutas e uma das alternativas viáveis para o aproveitamento econômico desta produção é a industrialização na forma de geleias e compotas (MOTA, 2006).

O açúcar tem parte fundamental no preparo das compotas, quer ele seja natural da fruta ou adicionado posteriormente, porque é através dele que se obtém a densidade específica para que as compotas se conservem (Brown, 2013). Há diversos tipos de açúcar utilizados para conservação principalmente de frutas, que também podem ser utilizados em *chutneys* de frutas e legumes (combinados com vinagre), compotas, purês, geleias e frutas cristalizadas, sendo os principais o açúcar refinado, cristal, demerara, mascavo e melaço.

No Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, em legislação que data de 1978 porém ainda vigente (BRASIL, 1978a) classifica a marmelada como um tipo de conserva – doce em massa e para obter essa classificação é necessário que o doce seja preparado com uma única espécie vegetal, sendo uma pasta homogênea e de consistência que possibilite o corte. Seguindo essas normas, é acrescido ao nome da fruta o sufixo "ada".

Uma conserva é denominada compota ou fruta em calda quando é o produto obtido de frutas ou legumes inteiros ou em pedaços, com ou sem sementes ou caroços, com ou sem casca, e submetida a cozimento incipiente, envasadas em lata ou vidro, praticamente cruas, cobertas com calda de açúcar. Depois de fechado em recipientes, o produto é submetido a um tratamento térmico adequado. O produto é designado "compota" seguido da expressão "em calda": Ex.: "Compota de figo" ou "Figo em calda", "Compota de Laranja e pêsego" ou "Laranja e pêsego em calda" (BRASIL, 1978b).

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (BRASIL, 1978b) também classifica as compotas de acordo com sua composição em:

- a) Compota simples - produto preparado com apenas uma espécie de frutas;
- b) Compota mista ou fruta mista em calda - produto preparado com duas espécies de frutas;
- c) Salada de fruta ou miscelânea de fruta – produto preparado com três a cinco tipos de frutas, cortadas em tamanho uniforme.

Os melhores ingredientes para compotas são as frutas mais suculentas e mais frágeis, de casca fina, pois fazem conservas muito saborosas. Como por exemplo: Amoras-pretas; Ameixas-verdes; Morangos; Figos; Peras; Nectarinas e cerejas (BROWN, 2013). Todas as conservas doces, incluindo as compotas, são preparadas da mesma forma: a fruta tem de ser apurada para liberar uma substância natural, semelhante à goma, chamada pectina. Então é cozida em fogo alto com açúcar para atingir o ponto. Para um bom resultado é preciso encontrar o equilíbrio entre o açúcar, a pectina e o ácido (BROWN, 2013).

A Secretaria Nacional de Economia Solidária, do Ministério do Trabalho e Emprego (TEM), realizou um estudo que constatou que a produção de doces em conservas das Cooperativas, Associações e iniciativas individuais garante ocupação para 18.573 pessoas,

distribuídas em trezentas cidades dos vinte e sete Estados pesquisados e contabiliza um faturamento anual de vinte e cinco milhões de reais (SETEC-MEC, 2007).

Um estudo realizado pelo Ministério da Saúde e publicado sob o tema "Alimentos Regionais Brasileiros" catalogou mais de cem tipos de frutas nativas que inclui espécies de todas as regiões do Brasil. Muitas delas têm potencial para o processamento dessas conservas, no entanto, somente uma pequena parte é aproveitada para este fim. Com base nos dados apresentados, o estudo proposto buscou identificar os principais alimentos (frutas e hortaliças) regionais brasileiros comercializados ou com potencial de comercialização na forma de compotas.

2. Metodologia

Trata-se de um estudo de delineamento transversal com coleta de dados através de levantamento bibliográfico e pesquisas *online*.

Inicialmente, foram utilizadas fontes bibliográficas para pesquisa dos alimentos regionais brasileiros que apresentam potencial para produção de compotas, segundo regiões. Além de literatura disponível em livros, foi consultada a legislação brasileira sobre a produção de compotas. Ainda foram pesquisados para este estudo os trabalhos indexados nas bases Lilacs e Scielo sob os unitermos "frutas" ou "compotas" ou "alimentos regionais".

Para a coleta de dados sobre os alimentos (frutas e hortaliças) regionais brasileiros comercializados na forma de compotas, foi realizada consulta (virtual ou telefônica) a lojas e cooperativas que produzissem artesanalmente e/ou comercializassem compotas em todas as regiões do país, identificando os principais sabores de maior oferta em cada região, e as compotas comuns para todas as regiões do Brasil. A coleta dos dados foi realizada no período entre 20 de setembro e 30 de outubro de 2014, por meio de um site de buscas com utilização dos mesmos unitermos mencionados acima. Para registro das informações coletadas, foi desenvolvido um formulário pelos próprios pesquisadores, contendo as seguintes variáveis: nome do estabelecimento, município, região brasileira, produtos comercializados, alimentos utilizados.

Os dados coletados foram registrados e tabulados por região brasileira, utilizando-se o software Microsoft Excel, e apresentados em forma de tabelas.

3. Resultados e Discussão

Os dados obtidos nas fontes bibliográficas sobre os alimentos regionais brasileiros que apresentam potencial para produção de compotas indicaram a variedade dos sabores de compotas comercializadas nas regiões Norte, Nordeste, Centro Oeste, Sudeste e Sul do Brasil (Tabela 1).

Tabela 1. Alimentos regionais com potencial para produção de compotas, por região. São Paulo, 2016.

Alimentos regionais com potencial para produção de compotas, por região				
Norte	Nordeste	Centro-oeste	Sudeste	Sul
Ajuru	Cajuí	Abacaxi-do-cerrado	Amora-do-mato	Pinhão
Taperebá	Carambola	Araticum		
Jambo	Ceriguela	Cagaita		
	Jenipapo	Mama-cadela		
	Pitanga	Pera-do-cerrado		
	Saputi			

Conforme publicação do SEAB – Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento do Estado do Paraná (2015), no mundo, os três maiores produtores de frutas são: a China, a Índia e o Brasil que, juntos, respondem por 44,2% do total mundial e têm suas produções destinadas principalmente aos seus mercados internos.

Dados da produção agrícola de 2016 (IBGE, 2016), apontam o Brasil como o maior produtor mundial de laranja, sendo que cerca de 50% da produção mundial de laranja e 80% da brasileira resultam em sucos industrializados. O principal comprador da bebida brasileira é a União Européia que aumenta significativamente o percentual de importação anualmente. A maior parte das importações mundiais, 85%, é absorvida por apenas três mercados: Estados Unidos, União Europeia e Canadá.

O Instituto Brasileiro de Frutas (IBRAF, 2014) destaca que o Estado de São Paulo é o maior produtor nacional de frutas, com aproximadamente 20 milhões de toneladas por ano, seguido pela Bahia em segundo com 11,7% e o Rio Grande do Sul em terceiro com 6% da produção total do país. No Brasil são produzidas 43 milhões de toneladas e o Estado de São Paulo representa 43% deste montante. As regiões de Araraquara, Araçatuba, Botucatu, Campinas, Sorocaba e Presidente Prudente; são responsáveis pela maior parte da produção das seguintes frutas: manga, acerola, uva, caqui, frutas de caroço, limão, goiaba, abacaxi e figo.

A Tabela 2 apresenta os resultados da consulta a lojas e cooperativas. Do total dos alimentos regionais comercializados na forma de compota (N=27) as regiões Nordeste e Sudeste são as regiões com maior variedade de compotas, sendo 12 e 17 alimentos, respectivamente. Nas regiões Norte, Centro Oeste e Sul, mostrou-se reduzido o número de alimentos utilizados em compotas (5 alimentos em cada região).

Tabela 2. Oferta de alimentos regionais na forma de compotas, segundo região do Brasil. São Paulo, 2014.

Alimentos regionais comercializados na forma de compota	Região				
	Norte	Nordeste	Centro-oeste	Sudeste	Sul
Abacaxi	X	X	X	X	X
Abóbora	X	X	X	X	X
Ameixa				X	
Amora				X	
Araçá	X				
Caju	X				
Cambucá	X				
Cambuí	X				
Cidra				X	
Figo	X	X	X	X	X
Goiaba				X	
Jabuticaba				X	
Jaca		X		X	
Jaracátia	X				
Laranja da terra				X	
Laranja Kinkan				X	
Laranja sanguínea				X	
Limão				X	
Mamão				X	
Mamão verde				X	
Manga				X	
Mangaba		X			
Marmelo					X
Murici		X			
Pequi			X		
Pêssego	X	X	X	X	X
Umbu		X			

Este resultado chama atenção, pois embora tenha grande potencial, a biodiversidade brasileira ainda é pouco conhecida. O Brasil é o principal país dentre os considerados de megabiodiversidade, com 15 a 20% das espécies do planeta. Apresenta a flora mais diversificada do mundo, com número superior a 55 mil espécies descritas (22% do total mundial), assim como alguns dos ecossistemas mais ricos em número de espécies vegetais: Amazônia, Mata Atlântica e Cerrado (MYERS et al., 2000, MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE, 2016).

Conforme indicado na Tabela 2, as compotas mais ofertadas nas cinco regiões do país são: abacaxi, abóbora, figo e pêssego. Dentre tantas frutas apresentadas para produção deste doce, as compotas ainda surpreendem pelas diversas possibilidades de combinações:

- a)** Compotas com Especiarias: Utilização de pimentas frescas e secas como dedo de moça, biquinho e do reino, ervas aromáticas (hortelã, menta), noz moscada, anis estrelado, coentro, aceto balsâmico, gengibre, canela dentre outros. Como por exemplo: Pêssego amarelo e nectarina com alecrim, Melão amarelo com limão e erva-doce e Pera com açafrão;
- b)** Compotas Mistas: Utilização de duas ou mais frutas como Laranja Bahia, Mexerica e Limão cravo, Manga com caju, Figo com tomate e Abacaxi com damasco;
- c)** Compotas com Bebidas: Como Morango com vinho (neste caso a água da compota é substituída pelo vinho), Pera com groselha e Banana ao rum;
- d)** Compotas Gourmet: Combinação nobre, como: Maçã e damasco seco aromatizada com fava de baunilha; Kiwi com maçã e cardamomo; Damasco com lavanda e Framboesa com pétalas de rosa; e Pera com chá verde;
- e)** Compotas Exóticas: Combinações inusitadas, como: Cebola com laranja.

Do Rio Grande Sul ao Sul da Bahia, encontra-se uma Compota de Jacatiá conhecida como Doce de Pau. A Jacatiá é uma árvore, rala-se o tronco e a cocção é feita com açúcar e especiarias. O que torna a Jacatiá mais especial é que além de ser uma compota de tronco de árvore, ela acompanha harmoniosamente outra compota, a Ambrosia e também pode ser servida com sagu.

A utilização de uma mesma técnica com algumas adaptações ou combinações de ingredientes, podem tornar esse doce de base tão simples, em uma inesquecível experiência gastronômica. Pode-se interpretar com base no material apresentado durante este trabalho que as compotas artesanais são representadas pelas regiões do Brasil principalmente através dos sabores, que tem relação com o *terroir* de cada local específico do país.

A técnica de preparo é praticamente a mesma que vem sendo passada de geração para geração. Trata-se de técnica muito abrangente e permite uma infinidade de sabores que podem ser criados. Apesar disso é importante ressaltar que as produções artesanais no geral exploram basicamente sabores que já são de longa data conhecidos por apreciadores deste tipo de doce, tais como: abacaxi, abóbora, figo, pêssego, etc.

O Brasil possui um enorme potencial devido à sua imensidão territorial. Produz muitas frutas que apresentam alto potencial para utilização e comercialização e que não são explorados. A exploração comercial destes alimentos é fruto da adequada combinação entre disponibilidade de matéria-prima, tecnologia e mercado. Atualmente, o uso dos recursos nativos está fortemente associado às comunidades locais, especialmente no que se refere ao consumo de frutas. Alguns produtos ainda possuem contribuição direta na geração de renda para os agricultores e comunidades tradicionais (MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE, 2011).

Diversos recursos vegetais nativos são considerados de grande importância atual e potencial e podem ser utilizados como fontes de renda alternativa. Pequenas comunidades ribeirinhas, principalmente nas regiões norte e nordeste do país poderiam se apropriar de tal diversidade e ter um meio de subsistência mais consistente. A abundância é tamanha

que permite que seja difundido com mais força até para fora do país, pois as frutas brasileiras são muito valorizadas e apreciadas em países como EUA, China, Japão e praticamente em toda a Europa.

É importante que estas frutas e seus produtos continuem sendo explorados através das gerações, pois isto representa uma forte identidade gastronômica para o Brasil. O incentivo para criação e inovação de sabores pode contribuir fortemente para isso.

4. Conclusão

Conclui-se que, o Brasil em cada uma de suas regiões é um produtor de compotas artesanais, de grande excelência, tanto em técnica como em variedades.

Apesar da variedade de alimentos regionais encontrados no Brasil, as compotas mais comercializadas ainda se restringem aos tipos mais comuns, como abacaxi, abóbora, figo e pêsego. Observou-se o uso de algumas frutas regionais específicas, porém há grande potencial para ampliação deste uso, especialmente considerando-se a necessidade de valorização e preservação da biodiversidade brasileira e uso sustentável de espécies nativas.

Referências

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução Normativa n.º 9, de 1978. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/anvisa/legis/resol/09_78_doces.htm>. Acesso em: 26/08/2014a.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução - CNNPA nº 12, de 1978. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/anvisa/legis/resol/12_78_compota.htm>. Acesso em: 26/08/2014b.

BOLETIM TÉCNICO. Técnicas de processamento de frutas para a agricultura familiar. Universidade Estadual Do Centro-Oeste Unicentro: Guarapuava, 2008.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de atenção à saúde. Departamento de atenção básica. **Alimentos regionais brasileiros.** 2ªed. Brasília: Ministério da Saúde, 2015. 484p.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. **Espécies Nativas da Flora Brasileira de Valor Econômico Atual ou Potencial.** Plantas para o futuro Brasília: Ministério do Meio Ambiente, 2011. 936p.

BROWN, L. **O Livro das conservas:** deliciosas receitas de compotas, geleias, chutneys e picles. São Paulo: Publifolha, 2013.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil.** São Paulo: Global, 2014.

CERRADO GOIANO. Disponível em: <<http://www.cerradogoiano.com.br/produtos/>>. Acesso em: 27/10/2014.

DO PÉ AO POTE. Disponível em: <<http://www.dopeapote.com.br/>>. Acesso em: 26/10/2014.

DOCES CARMEN. Disponível em: <<http://www.docescarmen.com.br/>>. Acesso em: 26/10/2014.

DOCES GIGANTE. Disponível em: <<http://www.docesgigante.com.br/institucional/index.php?pg=produtos#>>. Acesso em: 27/10/2014.

DOCES PELOTENSES. Disponível em: <<http://www.docespelotenses.com.br/produtos/compotas-e-geleias>>. Acesso em: 27/10/2014.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: SENAC nacional, 2008.

FRUTOS DA AMAZONIA. Disponível em: <www.frutosdaamazonia.com.br>. Acesso em: 27/11/2014.

GRAVETERO. Disponível em: <<http://www.coopercuc.com.br/>>. Acesso em: 27/10/2014.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE) – Estatística da Produção Agrícola - novembro de 2016. [on line]. Brasília (DF); 2016. Disponível em <ftp://ftp.ibge.gov.br/Producao_Agricola/Fasciculo_Indicadores_IBGE/estProdAgr_201611_20161214_100000.pdf>. Acesso em 13/12/2016.

IBRAF – Instituto Brasileiro de Frutas. Disponível em: <<http://www.ibraf.org.br/frutassaude/frutaPaulista.asp>>. Acesso em: 30/10/2014.

LODY, R. **Dicionário do doce brasileiro**. São Paulo: SENAC, 2010.

MAZÉ DOCES. Disponível em: <<http://www.mazedoces.com.br/site/>>. Acesso em: 26/10/2014.

MENEGALE, A. **Uma Doce história do Brasil**. Disponível em: <<http://dc.itamaraty.gov.br/imagens-e-textos/revista-textos-do-brasil/portugues/revista13-mat9.pdf>>. Acesso em: 13/09/2014

MEZOMO, I.B. **Os Serviços de Alimentação**: planejamento e administração. 6ªed. São Paulo: Manole, 2015.

MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. **Plantas para o futuro**. Disponível em <<http://www.mma.gov.br/biodiversidade/conservacao-e-promocao-do-uso-da-diversidade-genetica/plantas-para-o-futuro>>. Acesso em: 20 agosto 2016.

MF RURAL. Disponível em: <<http://www.mfrural.com.br/busca.aspx?palavras=doces+compotas>>. Acesso em: 28/10/2014.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2013.

MONTANARI, M. **O Mundo na cozinha**: história, identidade e trocas. São Paulo: Estação Liberdade, 2009.

MOTA, R. V. Caracterização física e química de geleia de amora-preta. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 26, p.539-543, 2006.

MYERS, N.; MITTERMEIER, R. A.; MITTERMEIER, C. G.; FONSECA, G. A. B.; KENT, G. Biodiversity hotspots for conservation priorities. **Nature**, v. 403, p. 853-858, 2000.

PALADAR. Estadão. Disponível em: <<http://blogs.estadao.com.br/paladar/geleia-boa-nao-tem-moleza/>>. Acesso em: 30/10/2014.

SABORES DE ANTIGAMENTE. Disponível em: <<http://www.saboresdeantigamente.com/mel-doces-e-compotas/>>. Acesso em: 28/10/2014.

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO DO ESTADO DO PARANÁ (SEAB). Fruticultura. Disponível em <http://www.agricultura.pr.gov.br/arquivos/File/deral/Prognosticos/fruticultura_2014_15.pdf>. Acesso em 12 ago 2015.

SETEC/MEC. Doces e Geléias. Brasília, 2007. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf3/publica_setec_doces_geleias.pdf>. Acesso em: 13/09/2014.

SITIO DO BELLO. Disponível em: <<http://www.sitiodobello.com.br/index0.htm>>. Acesso em: 27/10/2014.

VALERIA FERNANDES DOCES. Disponível em: <<http://valeriafernandesdoces.blogspot.com.br/>>. Acesso em: 26/10/2014