

INOVAÇÃO GASTRONÔMICA: ELABORAÇÃO DE TAPIOCA COM MASSA DE COUVE E RECHEIO FUNCIONAL DE QUEIJO BRIE, TOMATE CEREJA, MANJERICÃO E ORA-PRO-NÓBIS

Livia Carla da Silva SIMÕES*
Anelisa Doretto Freitas FURLAN**

RESUMO

Introdução: A gastronomia contemporânea encontra-se em constante evolução, impulsionada por transformações sociais, culturais e políticas que demandam o desenvolvimento de alimentos mais saudáveis, funcionais e inclusivos. Nesse contexto, torna-se essencial a criação de produtos voltados para indivíduos com restrições alimentares, como os celíacos, sem abrir mão do sabor, da inovação e do valor nutricional. **Objetivo:** O presente estudo teve como objetivo desenvolver e avaliar uma tapioca funcional elaborada com massa à base de couve (*Brassica oleracea*) e recheio de queijo Brie, tomate cereja, manjericão e ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*), destacando suas propriedades nutricionais, funcionais e sensoriais. **Metodologia:** Trata-se de uma pesquisa experimental com abordagens qualitativa e quantitativa. O processo incluiu a formulação do produto, análises físico-químicas dos ingredientes e avaliação sensorial da tapioca. A análise sensorial contou com 34 provadores não treinados, que utilizaram uma escala hedônica estruturada de nove pontos para avaliar aparência, aroma, textura, sabor e aceitação global. Além disso, aplicou-se um teste de intenção de compra. **Resultados:** Os resultados demonstraram alta aceitação sensorial do produto, com destaque para a aparência (90,19%), seguida por aroma e textura (83,66%) e sabor (81,37%). A aceitação global atingiu 81,37%, enquanto 64,7% dos participantes afirmaram intenção de compra. A formulação apresentou boa estabilidade sensorial, configurando-se como uma alternativa atrativa, nutritiva e adequada a dietas com foco em saúde, funcionalidade alimentar e restrição ao glúten. **Conclusão:** Conclui-se que a tapioca funcional desenvolvida constitui uma inovação gastronômica relevante, integrando saúde, sustentabilidade e inclusão social. Sua aceitação positiva e potencial de mercado reforçam a viabilidade do produto como contribuição para a gastronomia funcional e para o desenvolvimento de alimentos que conciliem sabor, inovação e benefícios à saúde.

Palavras-chave: gastronomia funcional; tapioca; ora-pro-nóbis; análise sensorial.

* Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Santa Fé do Sul, SP- Unifunec. liv69simoese@gmail.com

** Orientadora, Doutora, Docente do Centro Universitário de Santa Fé do Sul, SP- Unifunec. anelisaengal@yahoo.com.br