**TÍTULO: QUEIJO ARTESANAL DE BABAÇU**

**Carla Dominique Brambilla WATANABE[*1]; Guilherme Silveira SIMÕES[1]; Brenda Nascimento BRASIL[1]; Letícia Kauany HERMSDORF[1]; Juliana Dias Da ROCHA[1]; João Vitor Nogueira De SOUZA[1]; Julia Maria de Lima XAVIER[1]; Ellen Victorya Menezes da SILVA[1]**

1. Centro Universitário São Lucas, Porto Velho, Rondônia, Brasil
*Autor correspondente: cdbunir@gmail.com

RESUMO

A Amazônia apresenta grande diversidade de recursos naturais que podem ser utilizados de forma sustentável e contribuir para o desenvolvimento da região. Dentre os produtos que podem ser explorados destaca-se o babaçu. Trata-se de uma espécie da família das palmeiras, dotada de frutos drupáceos com sementes oleaginosas e comestíveis. A utilização de espécies como o babaçu podem promover a manutenção e valoração das práticas culturais de populações locais e oferecer produtos de qualidade em média escala de produção. O presente trabalho tem por objetivo demonstrar como a utilização do babaçu pode prover produtos de alta qualidade como a produção de queijo. Para tanto, deve-se seguir, rigorosamente, etapas fundamentais, desde a coleta até o processo de produção e difusão no mercado. O processo para a produção de queijo artesanal do babaçu inicia-se com a seleção das amêndoas e forma manual, seguida da pesagem, imersão em água com temperatura de 100 graus célsius por três minutos. Escorre-se a água e resfria-se em água corrente, repetindo três vezes este processo. Em seguida acrescenta-se a amêndoa em água com medida de 1 para 2. Logo em seguida realiza-se a extração por meio de agitação por um tempo de 5 minutos, seguido do processo de filtração em tecido voil. Nesta etapa realiza-se a medição do pH seguida de nova pesagem e pasteurização em temperatura de 85 graus celsius por um tempo de 20 segundos. Sequencialmente, realiza-se o resfriamento em banho de gelo com temperatura a 37 graus celsius acrescidos de cultivo microbiano. Realiza-se novamente processo de agitação por três

minutos, acréscimo de extrato de soja e nova medição do pH. Logo em seguida realiza-se a homogeneização com polvilho doce, sal e ágar com aquecimento de 85 graus celsius para posteriormente realizar a enformagem e por fim o armazenamento em temperatura de 8 graus celsius. Todo processo deve estar atrelado à regularização sanitária de licenciamento da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, com alvará de funcionamento, registro na vigilância sanitária, e, se a indústria de queijo vegano pretender exportar seus produtos ou fornecer para outros estados, será necessário registrar-se no Ministério de Agricultura e Pecuária - MAPA. Verifica-se, portanto, que o processo de fabricação passa por rigoroso processo de controle de qualidade de seus produtos seguindo etapas indispensáveis. Como resultado deste trabalho, verificou-se que de acordo com a sociedade vegetariana brasileira, o consumo de queijos está em constante crescimento e, mais do que nunca, as pessoas estão buscando produtos de qualidade, autênticos e feitos com cuidado. Neste caso, trata-se de um queijo artesanal, produzido com leite extraído da castanha do babaçu, garantindo ao consumidor final um produto exclusivo e cheio de sabor. Vale destacar a elaboração a partir da biodiversidade brasileira, valorizando o conhecimento tradicional e a história de grupos sociais, e que apresenta um grande potencial para atender nichos de mercados que valorizam produtos com essas características. Características como textura cremosa e macia, sabor e aroma semelhantes a produtos lácteos fermentados. Ao apresentar sabor adocicado, a fabricação envolve um processo de fermentação que reduz o dulçor, aumentando a acidez e conferindo sabor e aroma semelhantes a queijos tradicionais. Pode-se entender como oportunidade de inovação na cadeia de valor do babaçu, agregando sabores tradicionais e conhecimentos técnico-científicos, gerando negócios e promovendo o empreendedorismo de organizações comunitárias em torno de tradição e prazer. Desse modo, o reconhecimento da região amazônica como principal produtora de queijo de babaçu poderá contribuir positivamente para a preservação das tradições locais e para o desenvolvimento sustentável das comunidades envolvidas. Com este trabalho também buscamos evidenciar e promover o empoderamento das mulheres da região e a valorização das práticas culturais locais, oferecendo um produto que seja um símbolo de tradição e compromisso com a

comunidade, ou seja, garantindo a preservação do conhecimento local, além de adotar práticas sustentáveis, desde a colheita responsável até a produção consciente.

**Palavras-Chaves:** Babaçu, queijo, Amazônia.