

# O cubiu e o processamento agroindustrial

O cubiu (*Solanum sessiliflorum* DUNAL), também conhecido como tomate de índio, tomate rústico ou mana-cubiu, é um importante fruto nativo da Amazônia. Classificado como planta alimentícia não convencional (PANC), proporciona a criação de novos cardápios e novas possibilidades, favorecendo a segurança nutricional local, além da valorização da espécie através de novos produtos obtidos por confecção artesanal, a produção familiar e/ou agroecológica, o processamento agroindustrial em pequena escala, entre outras.

Para preservar as características do fruto e suas propriedades funcionais, variar a forma de uso e facilitar a aceitação, é necessário o emprego de tecnologias de processamento, transformando o alimento em produtos bem aceitos e populares.

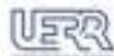
Apresentados neste trabalho como boas alternativas de aproveitamento dos frutos de cubiu, principalmente durante a safra, a bala é um doce popular, com diversas possibilidades e formatos, consumido e de boa aceitação pela maior parte da população. O chutney é um molho agridoce, de origem indiana, usado no acompanhamento de alimentos como carnes frias, carnes assadas, grelhadas e fondues, ainda considerado exótico e pouco conhecido no Brasil, tem excelente aceitação e boas opções de variações.

## ORGANIZAÇÃO



PROGRAMA DE PÓS GRADUAÇÃO  
EM AGROECOLOGIA

## REALIZAÇÃO



## APOIO



SEMANA NACIONAL DE  
CIÊNCIA E TECNOLOGIA 2018

## Autoras:

Tatiane Patrícia Silvério Ribeiro  
Mestranda em Agroecologia – PPGA

Maria Fernanda Berlingieri Durigan  
Pesquisadora - Pós-colheita e Agroindústria  
Embrapa Roraima



**Agroindustrialização de cubiu  
(*Solanum sessiliflorum* DUNAL)  
como oportunidade a  
agroindústria familiar: Balas de  
gelatina e molho chutney**



**BOA VISTA – RR**

**2018**



## Bala de gelatina de cubiu

### Ingredientes:

- 400 g de polpa de cubiu;
- 2 xícaras de açúcar;
- 1 pacotinho (0,24 g) de gelatina incolor;
- 4 colheres de água;
- manteiga ou margarina sem sal

### Modo de preparo:

Descascar e picar os frutos de cubiu, reservando a polpa. Dissolver a gelatina em água, conforme instrução do fabricante.

Misturar todos os ingredientes em uma panela e levar ao fogo baixo por, aproximadamente, 40 minutos, ou até desgrudar do fundo da panela. Esse é o ponto final do doce.

Untar uma assadeira com manteiga ou margarina sem sal para acomodar a massa do doce pronto, alisando-a para uniformizar. Quando atingir temperatura ambiente levar a geladeira até que fique bem firme (6h, em média). Após este período, com o auxílio de uma colher, enrole as balas e passe no açúcar cristal.

**Rendimento:** aproximadamente 150 balas de gelatina.



Foto: Aparência da bala de gelatina de cubiu, ainda quente, sendo transferida para forma.



Foto: Aparência do molho chutney de cubiu pronto.



## Molho chutney de cubiu

### Ingredientes:

- 3kg de polpa de cubiu;
- 10 xícaras de açúcar;
- 5 colheres de vinagre;
- 6 dentes de alho pequenos;
- 3 colheres de gengibre ralado;
- 1 colher de chá de sal.

### Modo de preparo:

Misturar a polpa do cubiu com os demais ingredientes e levar ao fogo baixo, mexendo sempre por, aproximadamente, 60 minutos ou até obter a textura semelhante a de geleia. Envasar em potes de vidro higienizados adequadamente.

**Rendimento:** 2,5 kg ou 10 vidros de 250 ml de molho chutney.

### Dica:

As sementes da polpa de cubiu oferecem boa textura e ótima aparência aos produtos. Por isso recomendamos não retirá-las da polpa pois elas valorizam, caracterizando e personalizando a aparência dos produtos com o cubiu.