



Avaliação da preferência e intenção de consumo/comercialização de preparações gastronômicas à base de abóbora crioula e inhame, cultivados no estado de Alagoas

Priscila Zaczuk Bassinello⁽¹⁾, João Gomes da Costa⁽¹⁾, Semíramis Rabelo Ramalho Ramos⁽¹⁾, Ingrid Tavares de Lima⁽²⁾, Maria Margarida Santana Moraes⁽³⁾, Vera Lúcia Santana Moraes Ferreira⁽³⁾, Ramires Rangel Brito Silva⁽⁴⁾.

⁽¹⁾ Pesquisador(a), Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL. ⁽²⁾ Docente, Instituto Federal de Alagoas, Marechal Deodoro, AL. ⁽³⁾ Discente, Instituto Federal de Alagoas, Marechal Deodoro, AL. ⁽⁴⁾ Discente, Universidade Federal de Alagoas.

Embrapa Alimentos e Territórios

Rua Cincinato Pinto, nº 348,
Centro, CEP 57020-050,
Maceió-AL
[www.embrapa.br/
alimentos-e-territorios](http://www.embrapa.br/alimentos-e-territorios)
www.embrapa.br/fale-conosco/sac

Comitê Local de Publicações

Presidente

Edy Sousa de Brito

Secretária-executiva

Mara Angélica Petrocchi

Membros

Gustavo Porpino de Araújo,

Fernando Fleury Curado,

João Gomes da Costa,

Ligia Sardinha Fortes,

Moacir Haverroth, Semíramis

Rabelo Ramalho Ramos

Revisão de texto

Nadir Rodrigues

Normalização bibliográfica

Mara Angélica Petrocchi

(CRB-4/PE-002373/O)

Projeto gráfico

Leandro Sousa Fazio

Diagramação

Luciana Fernandes

Publicação digital: PDF

Todos os direitos
reservados à Embrapa.

Resumo — Por meio de três oficinas gastronômicas teórico-práticas, de caráter demonstrativo e participativo, foram apresentadas e degustadas várias receitas desenvolvidas à base de abóbora (variedades tradicionais ou crioulas de *Cucurbita moschata*) e inhame (espécies nativas de *Dioscorea* spp.), provenientes de cultivos da agricultura familiar no estado de Alagoas. Agricultores familiares, merendeiras e estudantes de três municípios alagoanos responderam a questionários aplicados para avaliar a percepção e o nível de aceitação das preparações gastronômicas elaboradas, a facilidade de preparo, a intenção de incorporá-las ao cotidiano alimentar e a diversificação na comercialização. Os resultados indicaram elevada aceitação das preparações, com destaque para receitas com aproveitamento integral dos frutos/tubérculos, como cascas e sementes de abóbora, além de massas e pães à base de inhame. Observou-se maior intenção de comercialização pelo público da região rural, especialmente no agreste, enquanto na região metropolitana valorizou-se o caráter didático das oficinas. As principais limitações foram associadas à falta de utensílios adequados para reprodução das receitas. Nas oficinas, evidenciou-se o potencial para promover segurança alimentar, valorizar a agricultura familiar e incentivar o uso integral e diversificado da abóbora crioula e do inhame. A alta aceitação das preparações e o interesse na adoção das receitas indicam viabilidade de aplicação, com as devidas adaptações. A estratégia contribui para reduzir desperdícios, agregar valor e fortalecer sistemas alimentares sustentáveis.

Termos para indexação: agricultura familiar, aproveitamento integral dos alimentos, aceitabilidade, segurança alimentar e nutricional, alimentos tradicionais.

Assessment of the preference and intention to consume/ market gastronomic preparations based on Creole pumpkin and yam, cultivated in the state of Alagoas.

Abstract — Through three theoretical-practical gastronomic workshops, featuring demonstrative and participatory approaches, recipes based on pumpkin (landrace varieties of *Cucurbita moschata*) and yam (*Dioscorea* spp.) from family farms in Alagoas were presented and tasted. Participants included family farmers, school cooks, and students across three municipalities. They completed questionnaires to evaluate the acceptability of the preparations, ease of preparation, intention to incorporate them into daily diets, and potential for commercial diversification. The results indicated high acceptance, particularly for recipes featuring the full utilization of the ingredients (including peels and seeds) and yam-based doughs and breads. A greater interest in commercialization was observed among the rural public, especially in the Agreste region, while the metropolitan region emphasized the educational aspect of the workshops. The main limitation identified was the lack of adequate kitchen utensils to replicate the recipes. The workshops demonstrated the potential to promote food security, value family farming, and encourage the diversified use of local crops. The high acceptance and interest in adopting these recipes confirm the viability of the strategy, which contributes to waste reduction, adds value to local produce, and strengthens sustainable food systems.

Index terms: family farming, whole food utilization, acceptability, food and nutrition security, traditional foods.

Introdução

A abóbora e o inhame são hortaliças de tradição alimentar na Região Nordeste do Brasil. O germoplasma utilizado para plantio constitui-se de variedades locais, cujas sementes e mudas são manejadas tradicionalmente por agricultores e suas famílias. A abóbora, pertencente à família Cucurbitaceae, é uma hortaliça de ampla distribuição e elevado valor nutricional, sendo reconhecida por sua versatilidade no contexto alimentar e terapêutico. Diversas partes do fruto – incluindo polpa, sementes e casca – apresentam composição bioquímica rica e diversificada, contendo macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídios) e uma variedade de metabólitos secundários com potencial funcional. Entre os compostos presentes, destacam-se os carotenoides, tocoferóis, fitoesteróis (como o β -sitosterol e os delta-7-esteróis), ácidos graxos mono e poli-insaturados (especialmente ácido oleico e ácido linoleico), triptofano e outros fitoquímicos de interesse para a saúde. As sementes de abóbora são reconhecidas por seu alto teor lipídico, com predominância de ácidos graxos insaturados e presença significativa de tocoferóis e esteróis vegetais, sendo o óleo extraído uma fonte promissora de componentes bioativos com propriedades antioxidantes e anti-inflamatórias

(Stevenson et al., 2007). A composição química da abóbora, no entanto, pode variar substancialmente entre espécies e cultivares, influenciada por fatores genéticos e ambientais (Gomes, 2023).

Estudos científicos conduzidos nas últimas décadas evidenciam que os constituintes presentes na polpa, sementes e casca da abóbora exercem múltiplas atividades biológicas, incluindo ações anti-inflamatórias, antimicrobianas, anticarcinogênicas, hipoglicemiantes, anti-hipertensivas e hepatoprotetoras (Batool et al., 2022). Esses efeitos tornam a abóbora um potencial alimento funcional com efeito na prevenção de diversas doenças, como diabetes *mellitus*, câncer, distúrbios cardiovasculares, doenças hepáticas e condições neuropsiquiátricas, como a depressão.

Adicionalmente, a abóbora é considerada um alimento de baixo valor calórico, sendo uma alternativa nutricional viável para dietas com restrição energética, ao mesmo tempo em que fornece nutrientes essenciais e compostos antioxidantes (Batool et al., 2022). A sua incorporação em formulações alimentícias tem sido proposta como estratégia para o desenvolvimento de produtos com propriedades funcionais.

Apesar do potencial da abóbora, o consumo doméstico ainda se restringe a poucas formas de preparo e ao aproveitamento limitado dos frutos, com consumo expressivo da polpa no Nordeste, na forma cozida (Voigt et al., 2023). A ampliação do uso integral desses alimentos, aliada à diversificação das receitas, pode impulsionar sua aceitação e fortalecer a segurança alimentar e nutricional das famílias agricultoras.

Na alimentação humana, a polpa pode ser usada de diversas maneiras, em saladas, cozidos, refogados ou como ingredientes na composição de sopas, purês, bolos, pudins e doces. Quanto às folhas e flores, um estudo de Piekarski (2009), demonstra que as folhas são excelentes fontes de vitaminas e minerais e são apropriadas ao consumo, geralmente consumidas refogadas. As sementes são consideradas suplementos proteicos, que podem conter até 50% de óleo e 35% de proteína, sendo consumidas torradas ou como aperitivos. O óleo da semente de abóbora vem tendo ampla aceitação não apenas como óleo comestível, mas também devido às suas propriedades antioxidantes (Prommaban et al., 2021).

O inhame ou cará (*Dioscorea* spp.) é um tubérculo de considerável interesse nutricional e funcional. O Brasil ocupa o segundo lugar na produção de inhame na América do Sul, com aproximadamente 230.000 t/ano em 25.000 ha cultivados, atrás apenas da Colômbia que produz cerca de 255.000 t/ano. De acordo com Trindade et al. (2011), “[...] a Região Nordeste apresenta-se como a maior produtora, destacando-se os estados de Alagoas, Bahia, Pernambuco e Paraíba onde o inhame é normalmente cultivado, utilizando-se mão de obra familiar e baixos níveis tecnológicos”.

Sob o ponto de vista nutricional, o inhame ou cará configura-se como um alimento de elevada densidade energética devido ao seu alto teor de carboidratos, além de apresentar bom conteúdo de fibras alimentares. Destaca-se também por possuir baixo índice glicêmico (37 ± 8) e carga glicêmica reduzida (13), características relevantes para dietas com controle glicêmico. Além disso, é fonte significativa de vitaminas do complexo B, vitamina C, além de minerais como potássio, magnésio e ferro (Brito et al., 2011; Tabela, 2011).

Apesar de forte presença do inhame nas mesas nordestinas, o seu consumo pela maior parte da população ainda é limitado quanto às formas de preparo, sendo o cozimento em água a opção mais popular. O Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014) apresenta a versatilidade gastronômica do tubérculo, que pode também ser consumido

assado ou processado, compondo preparos artesanais, como pães, o que garante ampla aceitação social. Culturalmente, o inhame está profundamente enraizado em tradições regionais, sendo ingrediente de pratos típicos, como o caruru baiano e motivo de festivais que reforçam identidades coletivas, desempenhando um papel fundamental no cenário econômico regional (Silva et al., 2024).

Por ser um alimento de sabor neutro, o inhame pode servir como base de diversas preparações tanto doces quanto salgadas, o que é especialmente aproveitado na alimentação de pessoas vegetarianas e/ou veganas, crianças com seletividade alimentar, e, para a população em geral, na elaboração de massas variadas, como biscoitos, bolos, pizzas, quiches, panquecas e sobremesas. Ainda na culinária, pode ser utilizado como substituto da batata inglesa, da batata-doce e da macaxeira (Gomes; Soares; Brandão, 2021).

Seu consumo, seja in natura ou como ingrediente funcional em matrizes alimentares, tem sido associado a potenciais benefícios à saúde. Estudos indicam que o inhame e seus compostos bioativos, como diosgenina, saponinas, antocianinas, flavonoides e polissacarídeos, apresentam atividades imunomoduladoras, antioxidantes e anti-inflamatórias, além de possíveis efeitos sobre o metabolismo lipídico e glicídico. Evidências experimentais sugerem ainda potencial aplicação na prevenção e no manejo de condições relacionadas à menopausa, hipertensão, dislipidemias e neoplasias. Entretanto, ainda são necessários estudos adicionais para estabelecer relações dose-resposta e formas de consumo capazes de maximizar tais efeitos (Monte-Guedes et al., 2019).

A introdução do inhame no Brasil ocorreu no século XVI, por meio da colonização portuguesa (FAO, 1990) e, desde então, o tubérculo passou a compor a base alimentar de diversas regiões do País. Seu uso culinário é bastante versátil, sendo comumente preparado de forma cozida ou assada, além de integrar pratos como caldos, saladas e purês. Em algumas tradições, também é utilizado na produção de sobremesas, como manjares (FAO, 1990; Monte-Guedes et al., 2019). A partir do inhame cru ou previamente macerado, pode-se produzir farinha, a qual é amplamente empregada no preparo de papas e também em massas típicas, como é feito no amalá, um prato tradicional da cultura afro-brasileira, cozido lentamente até obter a consistência desejada, geralmente servido com carnes ou peixes, e em formulações alimentares diversas. Essa farinha, além de agregar valor nutricional aos produtos, contribui com propriedades funcionais importantes,

sendo considerada um ingrediente promissor na alimentação funcional e na fortificação de alimentos (Monte-Guedes et al., 2019).

Considerando que é possível agregar valor a estas duas hortaliças por meio do desenvolvimento de preparações e uso integral dos frutos, este trabalho teve por objetivo avaliar o nível de aceitação das preparações gastronômicas à base de abóbora e inhame para potencializar o uso diversificado e melhoria da qualidade nutricional da dieta.

Este trabalho está alinhado e contribui com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), especialmente aqueles relacionados à erradicação da pobreza e da fome (ODS 1 e 2), à redução de desigualdades (ODS 10) e ao consumo e produção responsáveis (ODS 12).

Material e métodos

Foram realizadas três oficinas de caráter teórico-prático, sendo uma demonstrativa e duas participativas, em distintas localidades do estado de Alagoas, com o objetivo de capacitar agricultores familiares e suas famílias em novas formas de preparo e consumo da abóbora e do inhame, promovendo alternativas econômicas e o aproveitamento integral desses produtos.

As oficinas ocorreram na Associação de Agricultores Alternativos (Aagra), em Igaci, AL, em 18 de abril de 2024, com, aproximadamente, 20 participantes; no Instituto Federal de Alagoas (Ifal), Campus Marechal Deodoro, em 14 de maio de 2024, com, aproximadamente, 100 participantes, incluindo agricultores, merendeiras e estudantes da rede escolar municipal; e também na Cooperativa Agropecuária de Alagoas (Coopaal), no município de Flexeiras, AL, em 17 de maio de 2024, contando com cerca de 20 participantes. Dentre os participantes, foram realizadas entrevistas com residentes dos municípios de Coqueiro Seco, Jequiá da Praia e Pilar (região metropolitana de Maceió), além de Maceió.

No laboratório do Ifal, Campus Satuba, foram desenvolvidas e adaptadas algumas receitas pela equipe técnica, com participação de docentes e discentes do curso técnico em Cozinha. Ao todo, foram elaboradas 12 receitas à base de inhame e 14 receitas à base de abóbora (Tabela 1). Essas formulações foram compiladas em um caderno de receitas, entregue a todos os participantes durante as oficinas, com material informativo sobre boas práticas de manipulação de alimentos, aproveitamento integral das matérias-primas e informações nutricionais.

As variedades crioulas de abóbora cultivadas por agricultores familiares na região agreste

de Alagoas foram colhidas em setembro de 2023. As polpas dos frutos foram processadas e armazenadas sob refrigeração e/ou congelamento até a realização dos testes de formulação e das preparações apresentadas nas oficinas. Amostras do germoplasma nativo e crioulo de inhame, cultivado na zona da mata e agreste do estado, foram colhidas em novembro de 2023 e também processadas e armazenadas sob refrigeração e/ou congelamento até seu uso nas atividades práticas. Em cada oficina seguiu-se a mesma sequência metodológica: (i) exposição teórica acerca de boas práticas de manipulação de alimentos, aproveitamento integral e características das matérias-primas; (ii) demonstração prática (cozinha show) e/ou preparação conjunta das receitas; (iii) degustação dos preparos; e (iv) aplicação de questionários aos participantes.

Quando a dinâmica foi participativa, houve explicação detalhada pela equipe do projeto e execução das preparações pelos próprios participantes sob orientação da equipe. Ao final das oficinas, aplicaram-se questionários estruturados distintos (impresos), elaborados conforme o foco da atividade (abóbora ou inhame) e o local de realização.

Os instrumentos, compostos predominantemente por questões fechadas e algumas semiabertas, contemplaram a avaliação da aceitação das preparações, interesse de consumo, intenção de uso e percepção dos participantes quanto ao aproveitamento integral dos alimentos. A aplicação ocorreu de forma padronizada. Foram destinados a: (a) caracterizar o perfil socioeconômico dos agricultores e identificar as formas preferenciais de consumo da abóbora e inhame; (b) avaliar o uso integral da abóbora (incluindo a casca e sementes); (c) mensurar a aceitação ou preferência das receitas apresentadas; e (d) verificar o potencial de incorporação das práticas e receitas no cotidiano dos agricultores. Todos os respondentes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Espontâneo (TCLE) após leitura e orientação da equipe do projeto. Os questionários completos podem ser solicitados aos autores. O estudo encontra-se registrado no Sistema Nacional de Gestão do Patrimônio Genético e do Conhecimento Tradicional Associado (Sisgen – registro ABBE2C5) e foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 77970124.9.0000.5316). Os dados obtidos a partir dos questionários foram tabulados em planilha eletrônica e submetidos à análise estatística descritiva, calculando-se as frequências relativas (porcentagens) para cada atributo avaliado. Os resultados foram expressos em gráficos, permitindo a visualização comparativa das notas atribuídas pelos provadores. Para verificar diferenças entre as

Tabela 1. Lista das receitas elaboradas nas oficinas.

Receitas com Abóbora	Receitas com Inhame
Bolinhos de casca de abóbora	Biscoitinhos de inhame
Empadão com recheio de carne seca e abóbora	Pão de queijo com inhame
Aperitivo de sementes de abóbora	Patê de inhame
Chips de abóbora	Croquete de inhame com calabresa
Doce de casca de abóbora	Inhaminho
Empadinha com massa de abóbora	Pão de inhame
Granola	Panqueca de inhame
Docinho fantasia de abóbora	Escondidinho de inhame
Creme de abóbora com queijo	Docinho de inhame
Bolo de casca de abóbora com chocolate	Bolo de inhame com coco
Pão de abóbora com coco	Suco de inhame, maçã e limão
Bolo de abóbora com coco	Chips de inhame
Panqueca com abóbora	–
Biscoitinho de abóbora	–

frequências observadas e as esperadas foi utilizado o teste do Qui-Quadrado (χ^2).

É válido ressaltar que foi utilizado o mesmo modelo de questionário para ambas as regiões.

Resultados e discussão

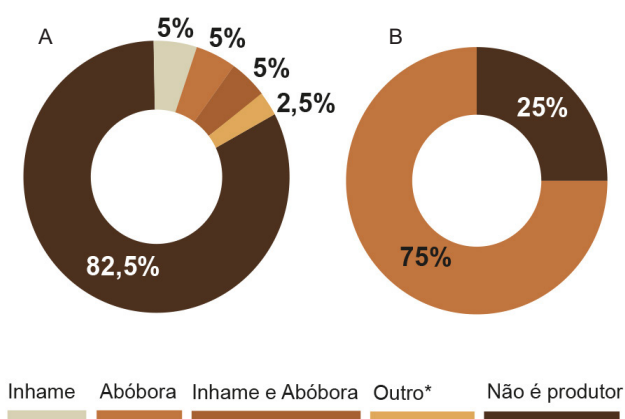
Oficinas com abóbora

Os dados coletados a partir do questionário, referentes ao cultivo, consumo e aproveitamento da abóbora, revelam padrões socioeconômicos e culturais distintos, além de oportunidades e desafios comuns. Este estudo, fundamentado em análises estatísticas (qui-quadrado), permite compreender as dinâmicas locais e propor intervenções alinhadas às realidades observadas. A pesquisa foi realizada com participantes de alguns municípios do estado de Alagoas, como: Coqueiro Seco, Estrela de Alagoas, Jequiá da Praia, Igaci, Pilar e Marechal Deodoro.

Começando pelo gênero dos entrevistados, em Marechal Deodoro, região metropolitana de Maceió, o grupo de entrevistados caracteriza-se por uma predominância feminina de 91,3% e faixa etária majoritária entre 50 e 69 anos (43,6%) [χ^2 (1) = 67,24*, $p < 0,01$]. Já na região metropolitana do agreste, em Igaci e Estrela de Alagoas, o percentual de mulheres também foi maioria com 81,3% de

presença, mas nesse caso apresentando um perfil um pouco mais jovem (62,5% entre 30-49 anos) [χ^2 (1) = 19,22, $p < 0,01$].

Na região metropolitana de Maceió, apenas 5% dos entrevistados relataram que são produtores de abóbora. Em contraste, 75% dos respondentes de Igaci (região do agreste) são produtores da cultura (Figura 1).


Figura 1. Porcentagem de produtores de abóbora, da região metropolitana de Maceió (A) e do agreste (B).

A aquisição da abóbora (Figura 2) ocorre de duas formas principais: em Marechal Deodoro, por exemplo, grande parte adquire a abóbora em feiras livres (45%) ou em mercados locais (30%) [$\chi^2 (3) = 32,88, p < 0,01$]. Em Igaci, o resultado foi o oposto, 68,8% consomem a partir da própria produção [$\chi^2 (3) = 107,76, p < 0,01$], refletindo uma economia local mais vinculada à agricultura familiar em comparação com a região metropolitana que, como mencionado, ocorre quase exclusivamente a partir de feiras e mercados.

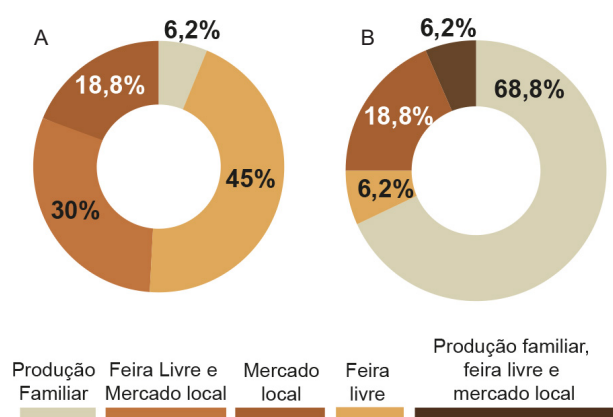


Figura 2. Modo de aquisição do produto, abóbora, na região metropolitana de Maceió (A) e do agreste (B).

Ambos os grupos demonstraram valorização do uso integral da abóbora. Na região metropolitana de Maceió (Figura 3), 50% dos entrevistados que consomem o produto, fazem-no de forma convencional; nesse caso, sendo a abóbora cozida [$\chi^2 (3) = 40,92, p < 0,01$]. Entretanto, 61,3% responderam que utilizam sementes e cascas para outros tipos de consumo [$\chi^2 (2) = 8,06, p < 0,01$].

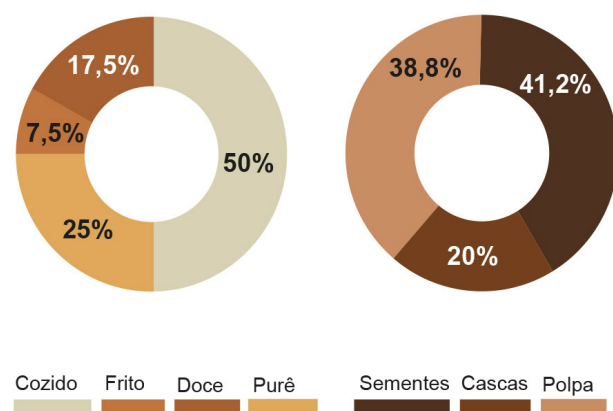


Figura 3. Consumo e aproveitamento integral da abóbora na região metropolitana de Maceió.

Já em Igaci (Figura 4), 35,3% dos participantes relataram que aproveitam sementes e 17,6%, as cascas [$\chi^2 (3) = 8,56, p < 0,01$], com 43,2% preferindo o consumo da abóbora cozida [$\chi^2 (4) = 48,20, p < 0,01$].

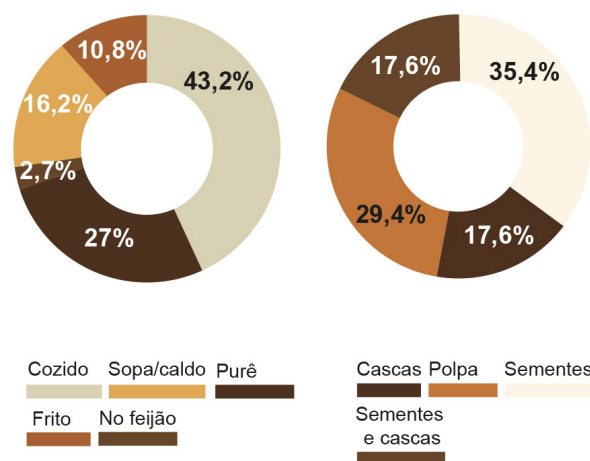


Figura 4. Consumo e aproveitamento da abóbora na região metropolitana do agreste.

Nota-se, porém, uma divergência nas preferências culinárias: em Igaci, parece haver uma certa diversificação no tipo de consumo, como o incremento da abóbora no feijão (16,2%) ou o uso em caldos ou sopas (10,8%).

A intenção de comercialização de subprodutos é incipiente em ambas as localidades. Na região metropolitana de Maceió, apenas 2,5% realizam a venda de algum subproduto, como bolo ou doce de abóbora, enquanto, no agreste de Alagoas, apenas um dos entrevistados relatou que comercializa a farinha de abóbora. Contudo, o interesse em expandir as vendas é evidente: 45% do público entrevistado em Marechal Deodoro e 93,8% dos participantes da região de Igaci manifestaram intenção para a venda dos produtos. Quanto à alimentação escolar, 67,5% em Marechal Deodoro e 75% em Igaci apoiam a inclusão das receitas, indicando alinhamento com políticas nacionais voltadas para segurança alimentar, agricultura familiar e redução de desperdício. Entre essas políticas, vale destacar o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), criado em 2003 e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae), que determina que 30% dos alimentos consumidos nas escolas sejam adquiridos de agricultores familiares, priorizando produtos locais e da sociobiodiversidade. O PAA compra alimentos diretamente de agricultores familiares e os destina a escolas, hospitais e populações em

vulnerabilidade. Essa política favorece a comercialização de subprodutos, como doces e farinha de abóbora e incentiva o aproveitamento integral, ao valorizar produtos não convencionais. Houve interesse de 67,5% dos entrevistados da região metropolitana de Maceió e de 75% da região metropolitana do agreste, em incluir receitas de abóbora na merenda escolar, reforçando a sinergia com o Pnae. Por exemplo, as receitas de bolos e doces de abóbora, enriquecidos com cascas e sementes, podem integrar cardápios escolares, combinando nutrição e apoio à economia local.

A articulação entre o interesse local de comercialização de subprodutos e inclusão nas refeições escolares e políticas nacionais, como as citadas acima, pode transformar potencial em resultados concretos. Isso não só reduziria o desperdício no consumo de abóbora, mas fortaleceria circuitos econômicos locais, alinhando-se ao objetivo maior das políticas de segurança alimentar: garantir acesso a alimentos nutritivos, valorizando quem produz e quem consome.

A principal barreira para reprodução das receitas foi a falta de utensílios adequados, citada por 33,8% na região metropolitana e 37,5% no agreste. Nesse caso, a ausência de equipamentos como batedeira ou forno dificultou a elaboração de preparações mais complexas, como o bolo de abóbora ou o pão de abóbora recheado. No preparo das receitas, foram priorizados equipamentos simples e de fácil acesso, sendo os mais elaborados a batedeira, o liquidificador ou mixer e a balança. Na ausência destes, podem ser utilizados métodos manuais e instrumentos equivalentes, sem prejuízo significativo à execução das preparações. A batedeira pode ser substituída por colher de pau, fouet (batedor manual) ou mistura com as mãos (quando apropriado). O liquidificador pode ser substituído por espremedor, peneiras, ralos, pilão e mistura manual, dependendo do caso. Já a balança pode ser trocada por medidas caseiras (uso de xícaras, copos e colheres medidas; por exemplo: copo americano, colher de sopa).

Além disso, embora minoritário, um aspecto relevante deve ser ressaltado: uma participante destacou a necessidade de maior diversidade nas opções de farinhas, sugerindo a inclusão de alternativas sem glúten ou adaptadas a restrições alimentares, como intolerância à lactose. Esse relato pontual aponta para uma demanda específica, ainda que pouco explorada no contexto estudado, que pode refletir justamente a crescente busca por uma alimentação saudável e mais adaptada

a condições individuais. Tal observação reforça a importância de políticas públicas e iniciativas locais que contemplem não apenas a infraestrutura básica, mas também a diversificação de ingredientes, garantindo acesso equitativo a diferentes grupos populacionais. A avaliação dos treinamentos foi majoritariamente positiva, com ênfase na facilidade de aprendizado das receitas apresentadas, com 100% de aproveitamento, reforçando a eficácia das metodologias aplicadas (Tabela 2).

Tabela 2. Comparativo sobre opinião do treinamento, das regiões metropolitanas de Maceió e da região agreste do estado.

Local	Facilidade das receitas	Pretensão de vendas	Opinião sobre treinamento
Região metropolitana	86,30%	45%	Foi didático
Região agreste	100%	93,80%	Aprenderam novidades

Na Tabela 2, apresentam-se os dados comparativos entre a região metropolitana de Maceió e a região do agreste em três dimensões: facilidade de execução de receitas, pretensão de vendas e avaliação do treinamento oferecido. Na região metropolitana, 86,3% dos participantes relataram facilidade em reproduzir as receitas, indicando uma adaptação satisfatória, porém não universal, às técnicas ensinadas. Na região agreste, 100% dos entrevistados afirmaram ter tido facilidade, sugerindo que o treinamento foi plenamente adequado ao contexto local, possivelmente em função de práticas culinárias prévias ou maior familiaridade com os ingredientes. Sobre a pretensão de vendas, a região metropolitana registrou 45% de interesse em comercializar os produtos, refletindo uma motivação moderada, talvez influenciada por fatores como acesso a outras oportunidades econômicas ou percepção de viabilidade limitada. Embora com menor intenção de vendas, valorizou a estruturação didática do treinamento, indicando demandas por clareza e organização. Já na região agreste, 93,8% manifestaram intenção de vender, evidenciando um potencial empreendedor elevado, provavelmente associado a uma dinâmica socioeconômica mais vinculada à agricultura e à produção artesanal.

Sobre o treinamento, percebemos que, na região metropolitana, a avaliação destacou que foi

didático, enfatizando a clareza metodológica como ponto forte. Na região agreste, o destaque foi a inovação, com os participantes relatando que aprenderam novidades, indicando que o treinamento supriu lacunas de conhecimento e introduziu técnicas desconhecidas. Enquanto a região agreste, tipicamente mais rural, demonstra maior engajamento produtivo e valorização de novas habilidades, a região metropolitana prioriza a estruturação didática, possivelmente em função de um público com demandas distintas.

Como observado na Tabela 3, o doce de casca de abóbora (Figura 5) destacou-se como a receita preferencial, possivelmente refletindo uma inclinação cultural por preparações doces e o aproveitamento integral do alimento, comum em contextos urbanos. Na região agreste, a empadinha com massa de abóbora obteve maior aprovação, sugerindo uma valorização de pratos salgados e tradicionais, alinhados a práticas culinárias locais ou à disponibilidade de ingredientes. Em ambas as regiões, o pão de abóbora foi a preparação com menor aceitação. Essa rejeição generalizada pode estar associada a fatores como sabor, textura, dificuldade de preparo ou falta de familiaridade com a receita. Acredita-se que a doçura excessiva, causada pela quantidade de ingredientes como açúcar, leite condensado, leite de coco e coco ralado, pode ter sido um fator relevante de rejeição. A consistência desse resultado indica a necessidade de revisão técnica ou adaptação da receita para melhor atender às expectativas dos consumidores. Como possibilidades de melhoria dessa receita, sugere-se retirar a cobertura, reduzir pela metade a quantidade de açúcar da massa, ou mesmo eliminá-lo, mantendo apenas a cobertura para criar contraste com uma massa levemente salgada.

As diferenças nas preferências regionais podem ser explicadas por fatores culturais; a região metropolitana, com maior diversidade de influências culinárias, tende a valorizar novas receitas, enquanto a região agreste, possivelmente mais vinculada a hábitos rurais, prioriza pratos salgados e integrados à produção local. A ênfase em cascas (metropolitana) e massa (agreste) pode refletir o acesso a recursos e técnicas distintas entre os contextos urbano e rural. As preferências culinárias por receitas de abóbora são marcadamente influenciadas pelo contexto regional, destacando a importância de estratégias adaptativas que considerem diferenças culturais e socioeconômicas.

Tabela 3. Comparativo das receitas de maior e menor aceitação por região.

Local	Receita de maior aceitação	Receita de menor aceitação
Região metropolitana	Doce de casca de abóbora	Pão de abóbora
Região agreste	Empadinha com massa de abóbora	Pão de abóbora

Fotos: Acadia Dellié



Figura 5. Receitas com maior aprovação. Doce de casca de abóbora (A) e empadinha com massa de abóbora (B).

Oficinas com inhame

No município de Flexeiras, foram entrevistadas 20 pessoas no total, sendo 90% desse público feminino. Já no município de Marechal Deodoro, de um total de 80 participantes, 91,3% do público eram mulheres. Dentre os participantes totais entrevistados no município de Flexeiras, 63,2% estão entre 50 e 69 anos e 43,6%, em Marechal Deodoro, para a mesma faixa-etária (Figura 6), sugerindo uma

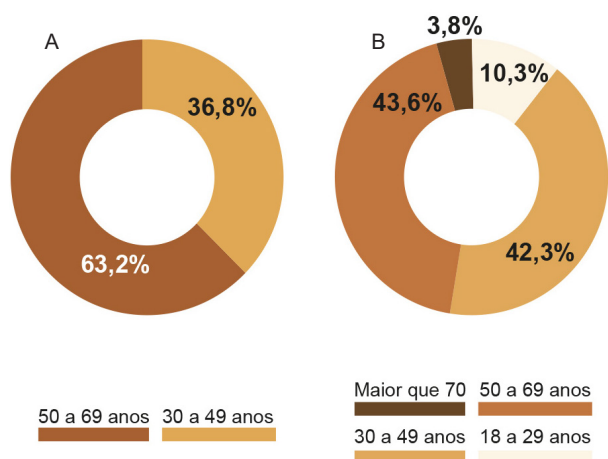


Figura 6. Faixa-etária dos participantes das oficinas, do município de Flexeiras (A) e Marechal Deodoro (B).

associação com o público possivelmente ligado à agricultura tradicional familiar praticada nas regiões.

O perfil produtivo das áreas dos municípios de Flexeiras e Marechal Deodoro, com base nos gráficos da Figura 7, revela contrastes marcantes na dinâmica agrícola relacionada ao inhame. Em Flexeiras [$\chi^2(4) = 27,5$, $p < 0,01$], observa-se uma base produtiva mais diversificada e consolidada: 15% dos entrevistados dedicam-se exclusivamente ao cultivo de inhame, enquanto 40% combinam sua produção com a de abóbora, totalizando 55% de envolvimento direto com o tubérculo. Essa pluralidade sugere uma integração entre culturas, possivelmente associada a estratégias de policultivo que maximizam o uso do solo e reduzem riscos econômicos, características típicas de sistemas agrícolas familiares resilientes. A coexistência de inhame e abóbora pode ainda refletir sinergias culturais ou mercadológicas, como a

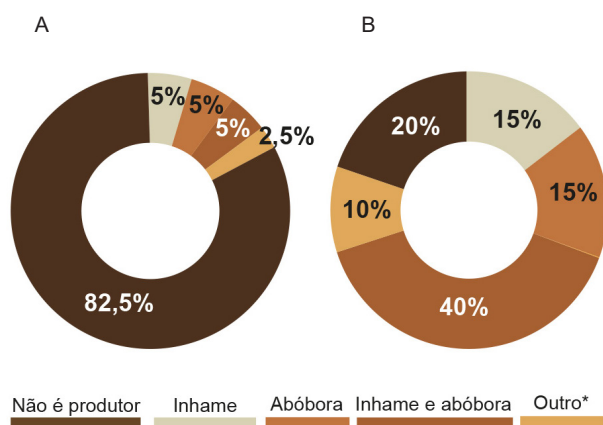


Figura 7. Perfil produtivo de inhame, no município de Marechal Deodoro (A) e Flexeiras (B), respectivamente.

complementaridade sazonal ou a demanda por produtos variados em feiras locais.

Em contraste, Marechal Deodoro apresenta uma realidade distinta, com apenas 5% dos entrevistados identificados como produtores de inhame e 82,5% declarando não serem produtores de qualquer cultivo (Figura 7). Essa baixa taxa de autoprodução reforça a dependência externa evidenciada em análises anteriores, nas quais a aquisição do inhame ocorre predominantemente em feiras livres.

A dinâmica de aquisição do inhame nos municípios de Flexeiras e Marechal Deodoro reflete possíveis contextos socioeconômicos e geográficos distintos, com implicações diretas para a segurança alimentar e a sustentabilidade local. Em Flexeiras, conforme ilustrado na Figura 8, 35% dos entrevistados adquirem o inhame diretamente de suas próprias produções familiares, um indicativo robusto de autosuficiência produtiva [$\chi^2(3) = 10$, $p < 0,05$]. Essa prática não apenas fortalece a segurança alimentar, ao reduzir a dependência de mercados externos, mas também evidencia a integração entre agricultura de subsistência e estratégias de resiliência econômica.

A produção familiar, comum em regiões rurais, está frequentemente associada a sistemas de policultivo, em que o inhame pode aparecer com outras culturas como a abóbora, por exemplo, otimizando o uso do solo e diversificando fontes de renda. Em contraste, Marechal Deodoro apresenta um cenário marcado pela dependência de redes comerciais urbanas, com a aquisição do inhame ocorrendo predominantemente em feiras livres [$\chi^2(3) = 32,88$, $p < 0,01$], conforme ilustrado na Figura 8. A baixa taxa de autoprodução, nesse caso de apenas 5% sendo produtores de inhame (Figura 7), reforça a vulnerabilidade da região a flutuações de preços e

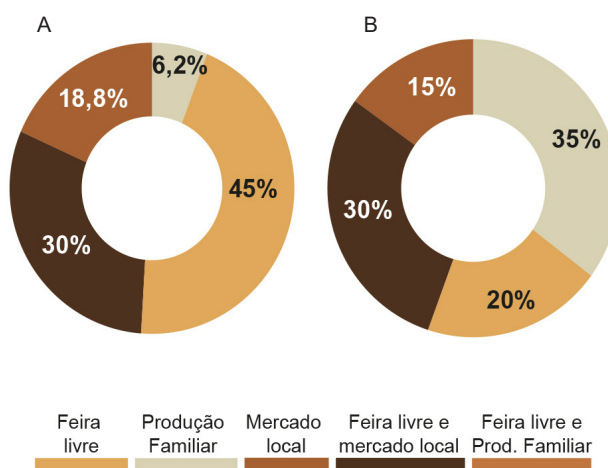


Figura 8. Aquisição de inhame nos municípios de Marechal Deodoro (A) e Flexeiras (B).

interrupções na cadeia de suprimentos, riscos típicos de economias dependentes de intermediários comerciais.

O município de Flexeiras apresenta um perfil de consumo de inhame marcado pela predominância de práticas tradicionais, mas também por iniciativas inovadoras que agregam valor ao tubérculo. Conforme dados analisados, 65% dos entrevistados consomem o inhame na forma cozida, conforme exibido na Figura 9, refletindo a preservação de hábitos alimentares enraizados na cultura local [$\chi^2(2) = 45,94$, $p < 0,01$].

O inhame cozido, além de ser uma preparação simples e acessível, está alinhado às recomendações nutricionais que destacam a preservação de

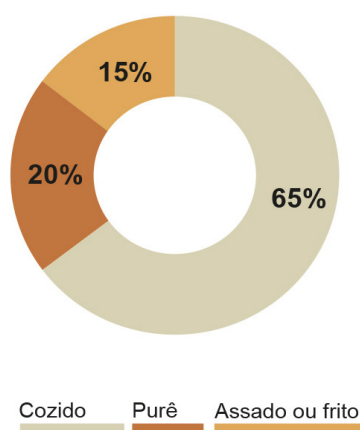


Figura 9. Tipo de consumo do inhame no município de Flexeiras

nutrientes nesse método de cocção. Outras formas de consumo, como purê, 20%, e assado/frito, 15%, embora menos frequentes, indicam uma gradual diversificação no uso culinário do inhame.

Destaca-se, ainda, a fabricação de pães de inhame por 35% dos entrevistados [$\chi^2(1) = 9$, $p < 0,01$], uma prática que vai além do consumo básico e incorpora o tubérculo a processos de transformação alimentar. Essa inovação não apenas amplia as opções de consumo, mas também abre caminho para a geração de renda, já que 65% dos participantes demonstraram interesse em comercializar o subproduto, de acordo com a Figura 10 [$\chi^2(1) = 9$, $p < 0,01$]. A farinha destaca-se como subproduto na produção de pães. Desse modo, a produção de pães, aliada à aceitação positiva das receitas apresentadas nas

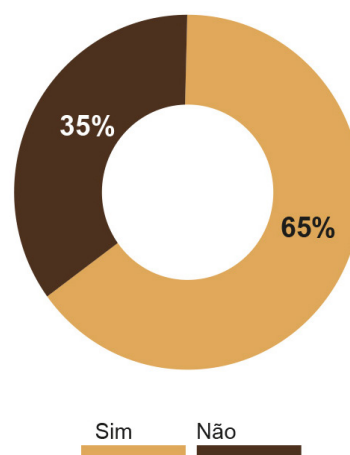


Figura 10. Pretensão de vendas de subprodutos derivados do inhame no município de Flexeiras.

oficinas, com 100% dos entrevistados relatando facilidade de execução, reforça o potencial do inhame como matéria-prima versátil para a agroindústria de pequena escala.

Esses resultados evidenciam uma dualidade entre tradição e inovação: enquanto o consumo cozido mantém vínculos com práticas já existentes, a fabricação de pães simboliza a adaptação a demandas contemporâneas, como a busca por alimentos funcionais e oportunidades mais econômicas. A coexistência dessas dinâmicas sugere que políticas públicas voltadas ao inhame devem equilibrar a valorização cultural com incentivos à agregação de valor, garantindo que avanços tecnológicos não marginalizem saberes locais.

Na Tabela 4, encontra-se o comparativo das receitas de maior e menor aceitação nas duas localidades onde foram aplicados os questionários: em Flexeiras, a receita de pão de inhame destacou-se como a mais aceita por 33,3% dos respondentes (Figura 11), refletindo talvez a valorização de preparações familiares, alinhadas a hábitos alimentares tradicionais e à praticidade para consumo diário. Vale destacar que outra receita também foi bem aceita, o pão de queijo de inhame, com 22,2% de aprovação. Já em Marechal Deodoro, o patê de inhame obteve

Tabela 4. Comparativo das receitas de maior e menor aceitação por região.

Local	Receita de maior aceitação	Receita de menor aceitação
Flexeiras	Pão de inhame	Inhaminho
Marechal Deodoro	Patê de inhame	Inhaminho

maior preferência, indicando supostamente uma tendência por opções mais sofisticadas e adaptadas a outras demandas, como uso em eventos ou como uma opção de entrada gourmet.

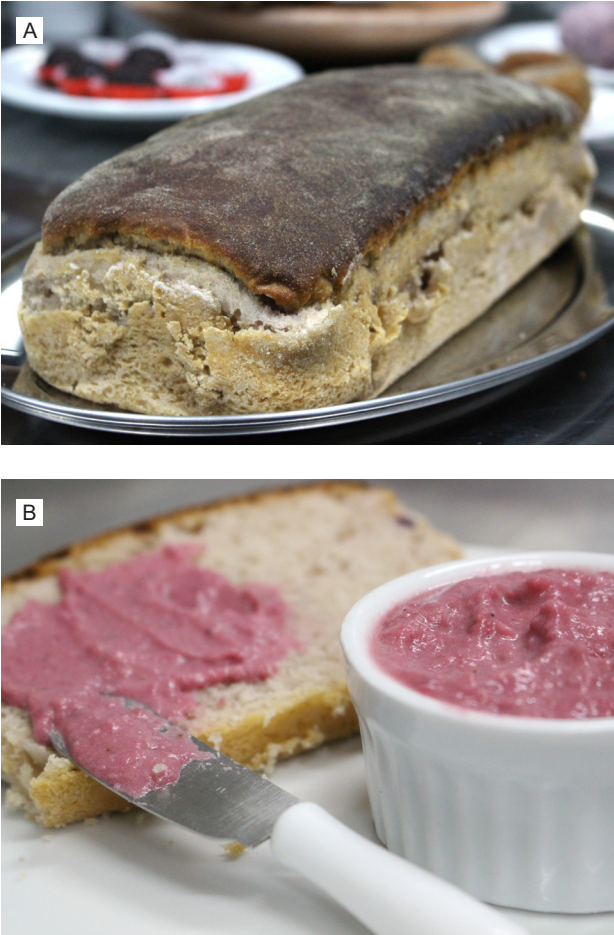


Figura 11. Receitas de maior aprovação: pão de inhame (A) e patê de inhame (B).

Entretanto, em ambas as localidades, o inhame, exibido na Figura 12, foi consistentemente a receita de menor aceitação, sugerindo desafios comuns possíveis relacionados a fatores sensoriais como sabor e textura. A baixa aceitação pode estar associada a um estranhamento da textura (muito densa) ou à baixa doçura, o que difere da expectativa semelhante a de um ‘danoninho’. Outros fatores, como desconhecimento da preparação, dificuldades técnicas de execução ou ausência de um possível apelo visual, podem ter afetado a aceitação. Como possibilidades de melhoria, sugere-se: adicionar açúcar ou melado de cana, intensificar sabor e aroma com especiarias como baunilha, canela e rasas

de laranja ou limão e obter textura mais aveludada com o acréscimo de um pouco de leite, leite de coco ou iogurte natural.



Figura 12. Inhaminho, receita de menor aprovação.

Na Tabela 5, comparam-se os resultados de Flexeiras e Marechal Deodoro em três aspectos: facilidade das receitas, pretensão de vendas e avaliação do treinamento. O município de Flexeiras apresentou desempenho superior em todas as categorias, com destaque para a eficácia do treinamento na geração de resultados tangíveis.

Tabela 5. Comparativo sobre a opinião a respeito do treinamento, para os participantes de Flexeiras e Marechal Deodoro.

Local	Facilidade das receitas	Pretensão de vendas	Opinião sobre treinamento
Flexeiras	100%	65%	Fácil entendimento e contribuição para aumento de renda
Marechal Deodoro	86,30%	45%	Didático

Já em Marechal Deodoro, embora com números satisfatórios para a facilidade de preparo das receitas, pode-se supor menor interesse ou necessidade de explorar novas alternativas de uso para complementar renda como em Flexeiras. A diferença entre as regiões sugere que a qualidade e a aplicabilidade

do treinamento são fatores-chave para o sucesso operacional e comercial.

Vale ressaltar que, na ocasião da interação com os participantes durante as oficinas, a equipe alertou sobre a possibilidade de substituição de alguns ingredientes por outros mais comumente adotados ou encontrados na região, e a importância de adaptarem as receitas para seu paladar e condição ou disponibilidade. Incentivou-se o público participante a criar suas próprias receitas a partir das ideias e do potencial de diversificação das matérias-primas na dieta alimentar, demonstrados nas oficinas gastronômicas.

Conclusões

- 1) As oficinas gastronômicas desenvolvidas neste estudo demonstraram elevado potencial como ferramenta de promoção da segurança alimentar e nutricional, valorização da agricultura familiar e estímulo ao uso integral das variedades locais de abóbora e inhame em Alagoas. A alta aceitação sensorial das preparações evidencia que a diversificação das formas de preparo contribui para ampliar o consumo desses alimentos tradicionais, superando o uso restrito a preparações convencionais.
- 2) Observou-se que o contexto socioeconômico influencia a percepção e a apropriação das práticas propostas: regiões de perfil mais rural apresentaram maior intenção de comercialização dos subprodutos, enquanto áreas metropolitanas valorizaram sobretudo o caráter educativo das atividades. Apesar das limitações relacionadas à infraestrutura doméstica, os resultados indicam forte interesse na incorporação das receitas ao cotidiano alimentar e à alimentação escolar, em consonância com políticas públicas como o Pnae e o PAA.
- 3) Conclui-se que ações de capacitação culinária associadas ao aproveitamento integral dos alimentos representam uma estratégia viável para redução do desperdício, agregação de valor aos produtos locais e fortalecimento dos sistemas alimentares sustentáveis, respeitando os saberes tradicionais e promovendo inovação social no meio rural.

Agradecimentos

Agradecemos ao Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar (MDA) pelo financiamento da pesquisa e ao apoio da Aagra na identificação das comunidades base para a realização do trabalho.

Referências

- BATOOL, M.; RANJHA, M. M. A. N.; ROOBAB, U.; MANZOOR, M. F.; FAROOQ, U.; NADEEM, H. R.; NADEEM, M.; KANWAL, R.; ABDELGAWAD, H.; JAOUNI, S. K. AL; SELIM, S.; IBRAHIM, S. A. Nutritional value, phytochemical potential, and therapeutic benefits of pumpkin (*Cucurbita* sp.). **Plants**, Basel, v. 11, n. 11, art. 1394, maio 2022. Disponível em: <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC9182978/>. Acesso em: 9 set. 2025. DOI: 10.3390/plants11111394
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014. 156 p. il. ISBN 978-85-334-2176-9. Disponível em: https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-brasil/publicacoes-para-promocao-a-saude/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf/%40%40download/file. Acesso em: 17 set. 2025.
- BRITO, T. T. de; SOARES, L. S.; FURTADO, M. C.; CASTRO, A. A.; CARNELOSSI, M. A. G. Composição centesimal de inhame (*Dioscorea* sp.) in natura e minimamente processado. **Scientia Plena**, São Cristóvão, v. 7, n. 6, jun. 2011. Disponível em: <https://www.scientiaplenu.org.br/sp/article/view/183>. Acesso em: 9 set. 2025.
- FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. **Roots, tubers, plantains and bananas in human nutrition**. Rome: FAO, 1990.
- GOMES, A. B. B. **Variedades de abóboras (*Cucurbita moschata*) agronomicamente superiores e com altos teores de carotenoides via seleção participativa**. 2023. Tese (Doutorado em Agronomia) – Programa de Pós-Graduação em Agronomia, Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal da Paraíba, Areia, 2023. Disponível em: https://repositorio.ufpb.br/jspui/bitstream/123456789/29678/1/AlineBatistaBelemGomes_Tese.pdf. Acesso em: 20 dez. 2025.

GOMES, F. G.; SOARES, G. T.; BRANDÃO, L. **Cultura do inhame**. Porto Velho: EMATER-RO, 2021. Disponível em: <http://www.emater.ro.gov.br/ematerro/wp-content/uploads/2021/07/20210716-cultura-do-inhame.pdf?>. Acesso em: 20 dez. 2025.

MONTE-GUEDES, C. K. R. do; MONTE GUEDES, A. F. L. do; STAMFORD, T. C. M.; STAMFORD, T. L. M.. Inhame (*Dioscorea* sp.): alimento funcional? **Revista Brasileira de Plantas Mediciniais**, v. 21, n. 4, p. 290–299, 2019. Disponível em: https://www.sbpmed.org.br/admin/files/papers/file_dNtKRcjDpRjW. Acesso em: 9 set. 2025. DOI: 10.70151/ana80188.

OFICINAS gastronômicas: preparos culinários com abóbora e inhame. Maceió: Embrapa Alimentos e Territórios, 2024. 40 p.

PIEKARSKI, F. V. B. W. **Folha de abóbora**: caracterização físico-química, mineral e efeito da adição na reologia da massa e qualidade sensorial de pães contendo fibra alimentar. 2009. Dissertação (Mestrado em Tecnologia de Alimentos) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2009. 165 p. Disponível em: <https://acervodigital.ufpr.br/xmlui/handle/1884/18000>. Acesso em: 9 set. 2025.

PROMMABAN, A.; KUANCHOOM, R.; SEEPUAN, N.; CHAIYANA, W.. Evaluation of fatty acid compositions, antioxidant, and pharmacological activities of pumpkin (*Cucurbita moschata*) seed oil from aqueous enzymatic extraction. **Plants**, v. 10, n. 8, 1582, 2021. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/34451628/>. Acesso em: 9 set. 2025. DOI: 10.3390/plants10081582.

SILVA, J. B. M.; DIAS, T. J.; SILVA, A. J. DA; NASCIMENTO, M. P. DO; SILVA, R. S. DA; SOARES, J. V.; MARTINS,

L. M.; MEDEIROS, G. O. DE; CAVALCANTE, L. V. T.; DANTAS, A. C. Cultura do inhame da Costa e sua importância econômica para o Nordeste Brasileiro. In: **COMPROVAÇÕES científicas e tecnológicas aplicadas na agricultura**. Cap. 3, p. 43-54. São Paulo: Editora Científica Digital, 30 mai. 2024. Disponível em: https://www.editoracientifica.com.br/books/chapter/24_0315949. Acesso em: 9 set. 2025. DOI: 10.37885/240315949.

STEVENSON, D. G.; ELLER, F. J.; WANG, L.; JANE, J. L.; WANG, T.; INGLETT, G. E. Oil and tocopherol content and composition of pumpkin seed oil in 12 cultivars. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, v. 55, n. 10, p. 4005–4013, 2007. DOI: 10.1021/jf0706979.

TABELA brasileira de composição de alimentos: TACO. 4. ed. Campinas: NEPA/ UNICAMP, 2011. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada.pdf. Acesso em: 9 set. 2025.

TRINDADE, T.; SOARES, L. S.; FURTADO, M. C.; CASTRO, A. A.; CARNELOSSI, M. A. G. Composição centesimal de inhame (*Dioscorea* sp.) in natura e minimamente processado. **Scientia Plena**, v. 7, n. 6, 2011. Disponível em: <https://www.scienciaplenu.org.br/sp/article/view/183>. Acesso em: 10 jun. 2026.

VOIGT, T.; CAFFINI, F. de C.; HORTA, P. M. do V.; AFLISIO, M.; BESSA, M. E. de. Aproveitamento integral da abóbora cabotiá. **Revista de Gastronomia**, v. 2, n. 1, 18 p., 2023. Disponível em: <https://seer.uniacademia.edu.br/index.php/revistadegastronomia/article/view/3574>. Acesso em: 9 set. 2025. DOI: 10.5281/zenodo.13992428.

Apoio



Ministério do
Desenvolvimento Agrário e
Agricultura Familiar

Realização



Ministério da
Agricultura e Pecuária