



Pétalas de rosa são ingrediente de biscoito criado na Fatec Capão Bonito

Com o desafio de levar o romantismo das rosas para a gastronomia, estudante aproveitou a tendência do uso das flores comestíveis na culinária

Conhecimento que vai parar no prato. O aluno do curso superior tecnológico de Agroindústria, Jonatan de Jesus Caciacarro, da Faculdade de Tecnologia do Estado (Fatec) Capão Bonito, aliou sua experiência como cozinheiro profissional às novas experiências adquiridas na faculdade. Com o apoio dos colegas Felipe Carvalho de Queiroz e André Aquino Mariano Pereira e do professor Carlos Rodrigo, ele criou um biscoito com aroma e pétalas de rosa.

Apesar de inusitado, o produto foi aprovado nas primeiras degustações e venceu uma categoria na Feira Tecnológica do Centro Paula Souza (Feteps) do ano passado. “Nós fizemos cinco testes sensoriais do biscoito”, conta Jonatan. “Dois deles foram às cegas e em todos o produto foi aprovado por mais de 80% dos consumidores.”

Os ingredientes básicos do quitute são amido de milho, açúcar, água de rosas e pétalas de uma variação específica da flor, encontrada pelo estudante depois de bastante pesquisa. “A maior dificuldade dessa receita é descobrir uma boa matéria-prima, adequada para alimentação, e um bom extrato de rosas”, conta.

Romantismo

A proposta surgiu de um trabalho acadêmico intitulado Par Perfeito. O objetivo era trazer o romantismo das rosas para a gastronomia com uma nova roupagem, aproveitando a tendência contemporânea do uso das flores comestíveis na culinária. A primeira experiência resultou em uma geleia, mas o produto já existia. Jonatan resolveu, então, continuar trabalhando com a flor, mas em novo formato.

“O resultado acabou sendo um produto saboroso, muito gostoso e com um grande diferencial. Eu mesmo não sabia que rosa era comestível”, aponta o orientador do projeto. “Mas o maior teste é mesmo o mercado.”

O próximo desafio é preparar os primeiros lotes para comercialização. Os biscoitos devem ser vendidos com a marca Rosetto. “Já temos tudo pronto, embalagem e logotipo”, afirma. O valor previsto para o pacote do produto ‘gourmet’ é de R\$ 8,00.

Foto: Divulgação



Para criar o produto, estudante aliou seus conhecimentos como cozinheiro profissional às novas experiências adquiridas na Fatec

Sobre o Centro Paula Souza – Autarquia do Governo do Estado de São Paulo vinculada à Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Ciência, Tecnologia e Inovação, o Centro Paula Souza administra as Faculdades de Tecnologia (Fatecs) e as Escolas Técnicas (Etecs) estaduais, além das classes descentralizadas – unidades que funcionam com um ou mais cursos técnicos, sob a supervisão de uma Etec –, em mais de 300 municípios paulistas. Nas Etecs, o número de matriculados nos Ensinos Médio, Técnico integrado ao Médio e no Ensino Técnico, para os setores Industrial, Agropecuário e de Serviços, ultrapassa 208 mil estudantes. As Fatecs atendem cerca de 80 mil alunos nos cursos de graduação tecnológica.

Assessoria de Comunicação do Centro Paula Souza

Tels: (11) 3324-3355 / 3324-3362 / 3324-3363

imprensa@cps.sp.gov.br – www.cps.sp.gov.br