

---

## APROVEITAMENTO TOTAL DO ABACAXI: BOLO DE ABACAXI COM UMA BEBIDA PROBIÓTICA

Bruno Correa Brito  
[bruno.brito45@etec.sp.gov.br](mailto:bruno.brito45@etec.sp.gov.br)  
ETEC Augusto Tortolero Araújo  
Gabriel Aparecido Santos de Oliveira  
[gabriel.oliveira1284@etec.sp.gov.br](mailto:gabriel.oliveira1284@etec.sp.gov.br)  
ETEC Augusto Tortolero Araújo  
Gabriel da Silva Bueno  
[gabriel.bueno45@etec.sp.gov.br](mailto:gabriel.bueno45@etec.sp.gov.br)  
ETEC Augusto Tortolero Araújo  
Giovanni Barbosa Monteiro  
[giovanni.monteiro2@etec.sp.gov.br](mailto:giovanni.monteiro2@etec.sp.gov.br)  
ETEC Augusto Tortolero Araújo  
João Gabriel Lopes  
[joao.lopes234@etec.sp.gov.br](mailto:joao.lopes234@etec.sp.gov.br)  
ETEC Augusto Tortolero Araújo  
Joyce Aparecida Gois Lima  
[joyce.lima46@etec.sp.gov.br](mailto:joyce.lima46@etec.sp.gov.br)  
ETEC Augusto Tortolero Araújo  
Luiz Felipe Moreira Guedes  
[luiz.guedes01@etec.sp.gov.br](mailto:luiz.guedes01@etec.sp.gov.br)  
ETEC Augusto Tortolero Araújo  
Vitor Hugo da Silva  
[Vitor.silva1093@etec.sp.gov.br](mailto:Vitor.silva1093@etec.sp.gov.br)  
ETEC Augusto Tortolero Araújo

**Resumo:** O presente trabalho teve como objetivo o aproveitamento integral do abacaxi (*Ananas comosus* L.), utilizando a polpa e a casca na elaboração de dois produtos: bolo de abacaxi e bebida probiótica. O estudo foi conduzido no laboratório de vegetais da ETEC Augusto Tortolero Araújo e incluiu análise sensorial com 32 provadores entre alunos, professores e funcionários. O bolo apresentou elevada aceitação, enquanto a bebida probiótica obteve rejeição parcial, atribuída ao sabor intenso dos ingredientes e à fermentação pouco familiar ao público. Os resultados demonstram o potencial do bolo como produto viável para consumo e indicam a necessidade de ajustes na formulação da bebida, como alteração do tempo de fermentação e maior equilíbrio de ingredientes. Conclui-se que o aproveitamento integral do abacaxi contribui para a redução do desperdício, fomenta a sustentabilidade e pode gerar novos produtos alimentícios funcionais.

**Palavras chave:** Bolo de abacaxi; bebida probiótica; abacaxi.

### 1. Introdução

O abacaxi (*Ananas comosus* L.) é uma fruta tropical amplamente cultivada no Brasil, com relevância econômica e nutricional. Sua polpa é rica em vitaminas, minerais, fibras e bromelina, enzima associada a efeitos antioxidantes, imunológicos e anti-inflamatórios (LEAL, 2025).

O aproveitamento integral de alimentos é uma prática que busca reduzir o desperdício e ampliar a utilização de partes não convencionais, como cascas, talos e sementes, agregando valor nutricional e promovendo sustentabilidade (EMBRAPA, 2025). No caso do abacaxi, a

---

casca geralmente descartada pode ser utilizada na formulação de bebidas funcionais, como probióticos, que apresentam microrganismos benéficos à saúde intestinal.

Assim, este trabalho teve como objetivo desenvolver dois produtos a partir do aproveitamento integral do abacaxi: um bolo elaborado com a polpa e uma bebida probiótica obtida da casca, avaliando a aceitação sensorial e discutindo suas potencialidades e limitações.

## **2. Materiais e Métodos**

### **2.1. Materiais**

Foram utilizados: abacaxi, farinha de trigo, fermento químico, açafraão, gengibre, hortelã, açúcar, manteiga, ovos, leite, garrafa de vidro (1 L), pote de vidro (2 L) e água.

### **2.2. Métodos**

#### **2.2.1. Preparo do bolo de abacaxi**

Higienizou-se o abacaxi, as mãos dos manipuladores e os utensílios a serem utilizados no processo. Descascou-se o abacaxi, cortou-se a polpa e levou-se para uma panela com açúcar, mexeu-se em fogo médio até dar o ponto de calda, reservou-se.

Em um recipiente plástico misturou-se a farinha, os ovos, o leite, a manteiga e o fermento químico, homogeneizou-se, adicionou-se a mistura em uma assadeira e levou-se ao fogo médio (180°C) por cerca de 40 minutos.

Retirou-se o bolo da assadeira, recheou-se com a geleia e com doce de leite.

#### **2.2.2. Preparo da bebida probiótica**

Utilizou-se a casca do abacaxi na elaboração de uma bebida probiótica. Cortou-se o gengibre e as cascas, separou-se as folhas de hortelã dos talos, acrescentou-se tudo em um pote de vidro, junto com o açafraão. Ferveu-se água junto com o açúcar e acondicionou-se no pote com os outros ingredientes. Deixou-se fermentar por 24 horas. Após esse tempo, abriu-se o pote, peneirou-se a mistura e armazenou-se o conteúdo líquido em uma garrafa de vidro, deixou-se fermentar por três dias até realizar a avaliação sensorial.

#### **2.2.3. Análise sensorial**

A análise sensorial foi realizada em 05/08/2025 com 32 provadores (alunos, professores e funcionários), utilizando escala hedônica de 5 pontos para avaliar sabor, aroma, textura e aparência global dos produtos.

## **3. Resultados e Discussão**

O bolo de abacaxi apresentou alta aceitação, com predominância das respostas “gostei muito” e “gostei”, confirmando seu potencial de consumo imediato e aplicação prática.

A bebida probiótica, por sua vez, teve rejeição parcial, com maior incidência de respostas “indiferente” e “não gostei”. Os fatores que explicam essa aceitação reduzida incluem o sabor intenso do gengibre e do açafraão, o caráter ácido da fermentação e a pouca familiaridade dos participantes com esse tipo de produto.

---

Apesar disso, a literatura evidencia que bebidas probióticas oferecem benefícios à saúde intestinal e podem se tornar mais atrativas com ajustes na formulação. Entre as possibilidades, destacam-se a redução do tempo de fermentação, a diminuição da quantidade de ingredientes de sabor marcante e a utilização de adoçantes naturais para equilibrar o paladar (EMBRAPA, 2025).

Esses resultados reforçam a relevância acadêmica do estudo, pois, ainda que a aceitação inicial da bebida tenha sido baixa, há potencial de aprimoramento que pode contribuir para o desenvolvimento de novos produtos funcionais.

#### **4. Considerações Finais**

O aproveitamento integral do abacaxi mostrou-se uma prática viável e sustentável. O bolo de abacaxi destacou-se pela alta aceitação sensorial, podendo ser incorporado facilmente ao consumo cotidiano. A bebida probiótica, embora tenha enfrentado rejeição parcial, apresenta potencial funcional que justifica futuras reformulações para maior aceitação.

Assim, conclui-se que o aproveitamento integral do abacaxi contribui para a redução de desperdícios e para a inovação em produtos alimentícios, alinhando-se às práticas de sustentabilidade e saúde pública.

---

## 5. Referências

EMBRAPA. Bebida probiótica pasteurizada à base de suco integral de maçã. Brasília, 2025. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-projetos/-/projeto/216015/bebida-probiotica-pasteurizada-a-base-de-suco-integral-de-maca>. Acesso em: 09 jun. 2025.

LEAL, Karla. 8 benefícios do abacaxi para a saúde (e como consumir). 2025. Disponível em: <https://www.tuasaude.com/beneficios-do-abacaxi/>. Acesso em: 09 jun. 2025.

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA. A história do abacaxi. 2025. Disponível em: <https://web.unb.br/2016-07-22-12-22-22>. Acesso em: 09 jun. 2025.