

Tortellini de mexilhão em brodo: desenvolvimento de produto à base de moluscos bivalves**Mussel tortellini in brodo: product development based on bivalve mollusks**

DOI:10.34117/bjdv6n6-482

Recebimento dos originais: 08/05/2020

Aceitação para publicação: 22/06/2020

Juliana Marques Fagundes

Bacharelado em Gastronomia pela Universidade Federal da Bahia

Instituição: Universidade Federal da Bahia

Endereço: Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, Rua Basílio da gama, S/N, Canela, 40.110-907, Salvador – BA, Brasil

E-mail: ju.fagundes7@gmail.com

Patrick da Silva Cardoso

Bacharelado em Gastronomia pela Universidade Federal da Bahia

Instituição: Universidade Federal da Bahia

Endereço: Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, Rua Basílio da gama, S/N, Canela, 40.110-907, Salvador – BA, Brasil

E-mail: patrick.cardoso96@hotmail.com

Mariana Melo Costa

Mestre em Alimentos, Nutrição e Saúde pela Universidade Federal da Bahia

Instituição: Universidade Federal da Bahia

Endereço: Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, Rua Basílio da gama, S/N, Canela, 40.110-907, Salvador – BA, Brasil

E-mail: marianam@ufba.br

Camila Duarte Ferreira Ribeiro

Doutora em Alimentos, Nutrição e Saúde pela Universidade Federal da Bahia

Instituição: Universidade Federal da Bahia

Endereço: Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, Rua Basílio da gama, S/N, Canela, 40.110-907, Salvador – BA, Brasil

E-mail: camiladuartef@ufba.br

Deborah Murowaniecki Otero

Doutora em Engenharia e Ciência de Alimentos pela Universidade Federal do Rio Grande

Instituição: Universidade Federal da Bahia

Endereço: Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, Rua Basílio da gama, S/N, Canela, 40.110-907, Salvador – BA, Brasil

E-mail: deborah.otero@ufba.br

RESUMO

Considerando a pouca diversidade na utilização de determinados moluscos na alimentação soteropolitana, observa-se a necessidade de incentivar o consumo dos moluscos bivalves sob a forma de novos produtos, utilizando, para isso, preparações e técnicas da alta gastronomia no intuito de atrair o público consumidor. Dessa forma, inicialmente, foi realizada uma pesquisa de campo no

mercado varejista da cidade de Salvador, Bahia, no intuito de se verificar de que formas o mexilhão, produto selecionado para o desenvolvimento de um novo produto à base de moluscos bivalves, era comercializado. A partir disso, foi-se idealizado uma preparação utilizando-o. Para tanto, foram realizados dois testes para a produção de um *tortellini*, uma massa italiana recheada que, associada ao mexilhão, pudesse demonstrar a versatilidade gastronômica desse ingrediente. Assim, de forma simples, um molusco bivalve pouco comercializado pode assumir um papel importante no estímulo da criação e valorização de produtos da alta gastronomia no cenário brasileiro.

Palavras-chave: Gastronomia. Frutos do mar. Novos produtos.

ABSTRACT

Considering the little diversity in the use of certain mollusks in the soteropolitan diet, there is a need to encourage the consumption of bivalve mollusks in the form of new products, using, for this, preparations and techniques of haute cuisine to attract the consuming public. Thus, initially, a field research was carried out in the retail market in the city of Salvador, Bahia, to verify in what ways the mussel, a product selected for the development of a new product based on bivalve mollusks, was marketed. From that, a preparation was devised using it. For that, two tests were carried out to produce a tortellini, a stuffed Italian pasta that, associated with the mussel, could demonstrate the gastronomic versatility of this ingredient. Thus, simply, a bivalve mollusk that is not very commercialized can play an important role in stimulating the creation and valorization of haute cuisine products in the Brazilian scenario.

Key words: Gastronomy. Seafood. New products.

1 INTRODUÇÃO

Presentes há mais de 500 milhões de anos no planeta Terra, os moluscos, atualmente, são o segundo filo animal mais abundante quanto ao número de espécies sobre a Terra, possuindo cerca de 100 mil espécies viventes (ROSA; LEITÃO, 2004).

No que tange à alimentação humana, os moluscos se mostram extremamente versáteis, seja como prato principal, seja como acompanhamento, e sobre o seu consumo, Montebello e Araújo (2009, p. 141) apontam que

As espécies, famílias e tipos de moluscos usados como alimento em todo o mundo são inúmeros. Alguns mais conhecidos, outros de utilização regional. Os nomes comuns também se diferenciam de região para região, o que dificulta uma catalogação completa.

Entretanto, apesar do extenso litoral brasileiro, com mais de 8 mil quilômetros de costa, o custo dos moluscos, no Brasil, é curiosamente alto, dificultando sua utilização na alimentação. Além disso, a comercialização dos moluscos é mal distribuída, fator que também contribui para o seu baixo consumo. Entre os mais consumidos no país, destacam-se o sururu, a lambreta, as ostras e os mexilhões (VALSASSINA, 2004). O sururu é comumente consumido na forma de caldo; a lambreta, cozida com temperos e servida com molho à campanha; as ostras são consumidas *in natura* com

limão; os mexilhões, por sua vez, quando consumidos, são preparados no “bafo”, isto é, cozidos no vapor.

Dentre os moluscos, os mexilhões, devido à quantidade muscular mínima, são os mais fáceis de preparar por tolerarem uma sobrecocção e por se desprenderem facilmente de suas valvas (MCGEE, 2014). Seu corpo, como o de outros moluscos bivalves, é protegido por valvas, mas esse, especificamente, apresenta valvas simétricas, com coloração azulada na parte interna e preto-azulada ou marrom na parte externa (VIERA; CANDIDO, 2003), e medem, geralmente, de 5 a 7 centímetros, tamanho considerado ideal para o consumo, que é alcançado entre 2 e 3 anos (MONTEBELLO; ARAÚJO, 2009).

Da família *Mytilidae*, os mexilhões são moluscos bivalves que se encontram aderidos a eles mesmos, ou às rochas, formando cachos em rochedos banhados pelo mar. Rico em proteínas e em vitamina B12, sendo por isso um poderoso antianêmico, recebe outras denominações, como marisco, marisco-preto, marisco da pedra e ostra-de-pobre (MONTEBELLO; ARAÚJO, 2009).

Entre as espécies mais comuns no Brasil temos o *Perna perna*, ou mexilhão comum, maior mexilhão brasileiro; o *Mytilus edulis platensis*, ou mexilhão do Rio da Prata; o *Mytella guayanensis*, ou bacuru, mexilhão do mangue; o *Mytella charruana*, ou sururu; e o *Brachidontes exustus* e o *B. solisianus*, ou mexilhão dos tolos. São abundantes nos litorais do Rio de Janeiro, São Paulo e Santa Catarina, onde ocorre a mitilicultura, isto é, o cultivo de mexilhões em criadouros, sendo explorados comercialmente, no Brasil, as espécies do mexilhão comum (*Perna perna*) e do sururu (*Mytella charruana*), encontrados com ou sem valvas, frescos ou congelados (ROSA; LEITÃO, 2004).

Apesar de sua versatilidade, podendo ser encontrado em pratos emblemáticos da gastronomia internacional, como as *paellas*, na Espanha, e as *moules-frites*, na França, seu consumo, nas regiões Sul e Sudeste do Brasil, se restringe às preparações no vapor (ROSA; LEITÃO, 2004), e, na Bahia, preparações com esse molusco são dificilmente encontradas.

Contudo, recentemente, a exemplo de países consagradamente produtores de mariscos, observa-se o interesse em diversificar a forma de consumo desses frutos do mar com o desenvolvimento de novas preparações (ROSA; LEITÃO, 2004).

Diante do exposto e no intuito de empregar outras formas de consumo de determinados moluscos bivalves, almeja-se, conhecer o mercado de mexilhões na cidade de Salvador/Ba e conceber um produto que demonstre a versatilidade no seu uso gastronômico para sua melhor inserção no mercado consumidor local.

2 MATERIAIS E MÉTODOS

Foi realizada uma pesquisa com o intuito de investigar como se apresenta o mercado de mexilhões na cidade de Salvador. Durante a pesquisa, foram observados os critérios: a) disponibilidade do produto; b) forma de comércio; e c) preço médio. Para isso, foram visitados nove locais de comércio de pescados em diferentes bairros da capital baiana, durante o período de dezembro de 2017 a janeiro de 2018.

A partir dessa pesquisa de mercado, idealizou-se um produto que repensasse o emprego do mexilhão em preparações menos habituais. Dessa forma, foi cogitado o desenvolvimento de uma massa fresca recheada com o mexilhão.

Assim, foram realizados dois testes objetivando alcançar um resultado com características organolépticas inicialmente satisfatórias. No primeiro teste (T1), foi desenvolvida uma massa neutra de macarrão no formato de *tortellinis*¹, que foi recheada com os mexilhões refogados e posteriormente picados. Essa massa foi servida acompanhada de molho *pomodoro*².

Contudo, foi realizado um segundo teste (T2) no qual a massa foi colorida com o uso da cúrcuma em pó. Quanto ao recheio e ao molho, esses foram alterados, sendo o mexilhão cozido em um *brodo*³ com legumes. Após esse processo, o mexilhão foi cortado em *haché*⁴ e refogado com pimenta de cheiro doce, coentro e azeite de licuri.

O mexilhão refogado foi, juntamente com metade dos legumes do cozimento, processado com mandioca cozida, adicionada à receita para acrescentar cremosidade. Essa mistura processada foi, então, utilizada no recheio dos novos *tortellinis*. Esses, por sua vez, foram cozidos e servidos no *brodo*.

Todos os ingredientes utilizados durante os testes realizados foram adquiridos no comércio varejista local e a formulação utilizada para o Teste 2 (T2), formulação final, encontra-se apresentada na Tabela 1, abaixo.

¹ Pequena massa fresca de origem italiana, recheada e dobrada no formato de um anel.

² Molho de tomate.

³ Um caldo básico da cozinha italiana, resultado da cocção de elementos aromáticos.

⁴ Termo francês que significa moído, picado.

Tabela 1: Formulação do Tortellini de mexilhão em brodo.

Ingredientes	Quantidade
Farinha de trigo	300g
Ovo	3 unidades
Azeite de oliva	30 ml
Cúrcuma em pó	20g
Sal	5g
Mexilhão	200g
Cebola	80g
Cenoura	80g
Alho	15g
Mandioca	80g
Coentro	30g
Pimenta de cheiro doce	10g
Azeite de licuri	25ml
Pimenta do reino	2g
Água	320ml

3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

3.1 O MERCADO DE SALVADOR

Dos moluscos bivalves utilizados na gastronomia brasileira, talvez o mexilhão seja o menos popular na cidade de Salvador. Nos cardápios dos restaurantes soteropolitanos, raramente o marisco está presente e, nos poucos estabelecimentos comerciais nos quais é servido, é sempre encontrado em preparações clássicas, geralmente internacionais, como a *paella*. Sendo assim, já se esperava que o mercado de mexilhões não fosse muito promissor na cidade.

Dos estabelecimentos visitados durante a pesquisa de mercado, apenas em seis estabelecimentos foi possível encontrar o produto em questão. De início, foi observado que não era possível encontrar o molusco ainda fresco, em valvas fechadas. De todos os lugares visitados no período, apenas o box Maricultura, do Mercado do Rio Vermelho, oferecia os mexilhões em valvas para venda, porém, apenas em uma delas, visto que a valva superior já havia sido removida após a pré-cozão. À parte o estabelecimento supracitado, todos os mexilhões encontrados estavam congelados ou resfriados e já pré-coccionados para a remoção das valvas.

Outra forma muito comum de encontrar mexilhões em Salvador são congelados e misturados a outros pescados em pacotes chamados de “Kits *Paella*”. O “Kit” vem ainda acompanhado de um envelope contendo um tempero à base de cúrcuma, a fim de ser uma forma mais prática de cozinhar sua própria *paella*. Os resultados da pesquisa de mercado realizada foram agrupados na Tabela 2.

Tabela 2: Comparação de preços de mexilhões em Salvador/BA.

Região de Salvador	Produto	Quantidade	Preço
Av. Juracy Magalhães Jr.	Mexilhão cozido fora da valva	540g	R\$ 24,25
Rio Vermelho	Mexilhão cozido fora da valva e mexilhão cozido com ½ valva	1kg	R\$ 33,00 à R\$ 57,90
Barra	Mexilhão cozido fora da valva	400g	R\$ 15,90
Canela	Kit paella	500g	R\$ 36,38
Av. Vasco da Gama	Kit paella	500g	R\$ 33,40
Pituba	Mexilhão cozido fora da valva	1kg	R\$ 21,90
Cidade baixa	Não encontrado	-	-
Av. Antônio Carlos Magalhães	Não encontrado	-	-
Costa Azul	Não encontrado	-	-

3.2 DESENVOLVIMENTO DO NOVO PRODUTO

No que tange à preparação do produto, no primeiro teste, a coloração da massa não era atrativa, ao se mostrar extremamente pálida. Além disso, o recheio com os mexilhões picados mostrou-se grosseiro ao paladar, contrastando demasiadamente com a massa. Quanto ao molho pomodoro, não houve objeções, sendo considerada uma boa combinação com a massa recheada, contudo, buscou-se um molho mais suave.

Diante disso, para o segundo teste, buscou-se trazer cremosidade ao recheio. Para isso, processou-se o mexilhão juntamente com mandioca cozida e substituiu-se o molho pomodoro pelo *brodo* no qual o mexilhão havia sido coccionado, tendo em vista que a utilização do caldo da cocção do mexilhão como molho para a massa destacaria o sabor do mexilhão.

Tendo em vista que os resultados obtidos no T2 foram aprazíveis aos sentidos, tanto na coloração da massa, agora colorida com a cúrcuma, quanto no aroma e sabor agregados com a pimenta de cheiro doce, além da cremosidade alcançada com o acréscimo da mandioca à receita e a substituição do molho *pomodoro* pelo *brodo*, optou-se essa formulação como formulação final para futuros testes de aceitação sensorial. A Figura 1, a seguir, ilustra a preparação final do produto desenvolvido.

Figura 1: Tortellini de mexilhão em brodo finalizado.

4 CONCLUSÃO

O estudo desenvolvido no âmbito desse trabalho obteve sucesso, mostrando-se eficaz na utilização do mexilhão sob um novo viés. Através da aplicação de métodos e técnicas gastronômicas preexistentes, observamos a versatilidade dos moluscos bivalves para o desenvolvimento de novos produtos no mercado gastronômico. Contudo, esta pesquisa não se mostra categórica sobre os novos usos de mariscos na alta gastronomia, fazendo-se necessárias outras pesquisas. Ademais, em pesquisas futuras, realizaremos testes afetivos para verificar a viabilidade de aceitação do *tortellini* de mexilhão em *brodo* no mercado.

REFERÊNCIAS

CORRÊA, Myrna. **Dicionário de gastronomia**. 1 ed. São Paulo: Matrix, 2016.

MCGEE, Harold. **Comida & cozinha: ciência e cultura da culinária**. 2.ed. São Paulo, SP: Wmfmartinsfontes, 2014.

MONTEBELLO, Nancy de Pilla.; ARAÚJO, Wilma Maria Coelho. **Carne & cia**. Brasília, DF: Editora Senac, 2009.

ROSA, Rita de Cássia Cordini.; LEITÃO, Márcia. Moluscos: 100 mil espécies e 500 milhões de anos. In: BOSISIO, Arthur. **O mundo das conchas: delícias que chegam do mar**. 2. ed. Rio de Janeiro: Ed. SENAC Nacional, 2004.

Brazilian Journal of Development

RUHLMAN, Michael. **Elementos da culinária de A a Z: técnicas, ingredientes e utensílios.** Tradução de Maria Luiza X. de A. Borges. Revisão de Daniela Narciso Pacheco. Rio de Janeiro: Ed. Zahar, 2009.

VALSASSINA, Jorge Monti de. In: BOSISIO, Arthur. **O mundo das conchas: delícias que chegam do mar.** 2. ed. Rio de Janeiro: Ed. SENAC Nacional, 2004.

VIERA, Elenara Viera de.; CANDIDO, Índio. **Glossário técnico gastronômico, hoteleiro e turístico.** Caxias do Sul: Edcs, 2003.