



VIII Feira de Ciências e Tecnologia do Município de Senhor do Bonfim e do Território de Identidade do Piemonte Norte do Itapicuru

18 de outubro de 2024



ELABORAÇÃO DE UM BATOM COM SUBSTÂNCIAS NATURAIS

Marysa Andreia dos anjos pereira², Danielly Souza², Ana Julia Dantas da Silva Moraes²

(1) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, *Campus* Senhor do Bonfim. (2) Centro Estadual de Educação Profissional Prof^o Paulo Batista Machado, BA. E-mail: sheila.aguiar@enova.educacao.ba.gov.br

Categoria:	<input type="checkbox"/> Fundamental	<input checked="" type="checkbox"/> Médio/Técnico	<input type="checkbox"/> Subsequente
Forma de apresentação:	<input checked="" type="checkbox"/> Exposição	<input type="checkbox"/> Painel	<input type="checkbox"/> Maquete <input type="checkbox"/> Outro
Cidade:	Senhor do Bonfim		

Resumo:

A convivência com a escassez de água no semiárido é um desafio para os habitantes da região, pois esse clima apresenta características e potenciais econômicos marcantes, que quando bem aproveitados, possibilitam à comunidade alcançar sua própria subsistência. Uma das alternativas para superar os desafios é a utilização dos recursos naturais disponíveis, a fim de agir sustentavelmente e amenizar o avanço dos problemas ambientais atuais. Tendo em vista a consciência ambiental, este trabalho se propõe a utilizar o leite de licuri como substituto do leite de origem animal, utilizado tradicionalmente em diversas receitas presentes no dia a dia dos brasileiros. Com o intuito de promover uma melhor qualidade de vida, não somente para a comunidade escolar do Centro Estadual de Educação Profissional Professor Paulo Batista Machado como um todo, como também, especificamente, à indivíduos com a condição de intolerância à lactose. Sendo assim, o projeto: O uso do leite de licuri como substituto em receitas para intolerantes a lactose, visa desenvolver alimentos zero lactose utilizando o leite de licuri. Foi desenvolvido um pudim de leite de licuri, bolo e pão, que teve aprovação sensorial e de intenção de compra tanto pelos alunos do CEEP, quanto pelos visitantes da última feira científica em que participou. Agora o projeto segue para uma nova etapa desenvolver leite condensado, sorvete e biscoito com o leite de licuri para compor novas receitas., com o auxílio da bolsa do CNPq, em que o projeto foi contemplado recentemente como incentivo a iniciação científica júnior. Além do intuito de promover a qualidade de vida do intolerante a lactose, também tem um viés empreendedor, pois espera-se que em breve possam ser lançados no mercado os produtos frutos da pesquisa.

Palavras-Chave: Receitas, intolerante a lactose, leite de licuri, empreendedorismo, sustentabilidade

Referências:

- CARVALHO, AURÉLIO JOSÉ ANTUNES DE; FERREIRA, MARCIO HARRISON DOS SANTOS; ALVES, HOSENAIDE DE SOUZA. Manual do Licuri (livro eletrônico). Programa Conca: sustentabilidade, saberes e sabores da caatinga. Áttema, Salvador, 2016. Disponível em: issuu.com/xerofilas.cnpq/manual_licuri_v13_epub MATTAR, R., & MAZO, D. F. de C.. (2010).



**VIII Feira de Ciências e Tecnologia do Município de Senhor
do Bonfim e do Território de Identidade do Piemonte
Norte do Itapicuru**

18 de outubro de 2024



Intolerância à lactose: mudança de paradigmas com a biologia molecular. *Revista Da Associação Médica Brasileira*, 56(2), 230–236. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0104-42302010000200025>

Acesso: 18/12/2023

•