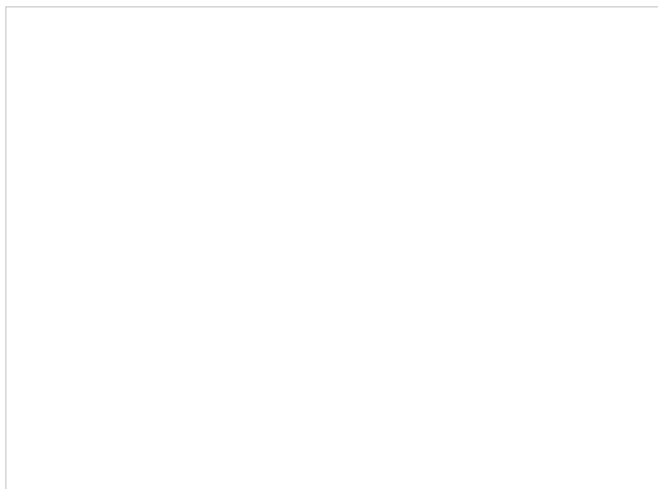


Alunas e professores da Epamig produzem “iogurte mexicano” temperado com ervas finas

Sex 27 janeiro



Marcelo Ribeiro / ILCT-Epamig

logurte com cebola e tomilho? Se você já ouviu falar nisso, é provável que alguém estivesse se referindo ao Jocoque, tradicional lácteo fermentado da culinária mexicana, que apresenta gosto ácido e salgado, podendo também ser temperado com hortelã, manjerição, salsinha, alecrim e orégano, dentre

outros condimentos.

O lácteo foi produzido de forma experimental por professores e alunas do curso técnico do Instituto de Laticínios Cândido Tostes (ILCT), vinculado à Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig), como parte das atividades realizadas pelo grupo no Aprendizado Internacional Colaborativo Online (Collaborative Online International Learning – Coil), modalidade de ensino/aprendizagem online entre estudantes de diferentes países.

Essa foi a segunda participação consecutiva do ILCT-Epamig no Coil e contou também com os trabalhos de grupos da Universidade Jesuíta de Guadalajara (UJG), no México, e da Escuela Superior Integral de Lechería (Funesil), na Argentina. O tema da edição de 2022 foi “leites fermentados” e as reuniões semanais ocorreram por videochamadas e grupos de mensagens de celular, durante os meses de setembro e outubro.

“No último dia, todos os estudantes fizeram apresentações sobre laticínios usados nas culinárias locais de seus países. As alunas brasileiras falaram do Kefir e da Bebida Láctea, sobre a qual fizemos até um vídeo, pois é desconhecida no México e na Argentina. Foi nesse contexto que aprendemos sobre o Jocoque, que praticamente não existe aqui no Brasil, e isso nos motivou a produzi-lo em caráter experimental. Queríamos conhecer melhor o produto e eu, particularmente, adorei”, relata a pesquisadora do ILCT, e professora responsável pela coordenação do grupo, Ana Flávia Coelho Pacheco. Além dela, participaram da atividade o professor do ILCT, Junio Cesar de Paula, e as alunas Julianna Paiva Lima dos Anjos e Valentina Cruz Soares.

O Jocoque [xococ], que significa “coisa azeda” na língua náuatle, falada por parte dos povos

astecas, é um lácteo fermentado produzido a partir do leite de vaca, cabra ou de ovelha, e apresenta uma consistência entre o iogurte e o queijo fresco, muito semelhante ao creme de ricota e ao iogurte do tipo “grego”.

O que o diferencia dos demais são as especiarias usadas para “temperar” o produto. Sua origem é incerta, mas popularmente acredita-se que remonte ao século XVI.

Segundo a professora, assim como demais leites fermentados, o Jocoque traz inúmeros benefícios para a saúde humana, como efeitos anti-inflamatórios e redução do risco de câncer de cólon, fígado e mama. “Além disso é importante lembrar que o Jocoque recebe adição de bactérias lácteas e microrganismos probióticos, que também trazem diversas vantagens para a saúde, sobretudo para a flora intestinal. E ainda há um benefício adicional que é trazido pelos condimentos e temperos naturais inseridos na receita, que possuem, em suas composições, compostos bioativos que impactam nossa saúde positivamente”, ressalta Ana Flávia.

Jocoque no café da manhã e no churrasco

As formas de consumir o Jocoque são as mais variadas possíveis. Ele pode untar pães, torradas e biscoitos, mas também pode ser usado no preparo de tortas salgadas, massas e molhos, e consumido com azeitonas e tomates secos, por exemplo. “Assim como o creme de ricota e o requeijão cremoso, o Jocoque pode ser usado como uma pasta em torradas, mas também serve como molho para saladas, carnes, frango e até como recheio de pão de alho. Ou seja, é um produto que pode ser consumido do café da manhã ao churrasco, cabe à imaginação do consumidor”, explica a professora.

Ana Flávia ressalta ainda o potencial do Jocoque para o mercado brasileiro de lácteos, uma vez que é um produto desconhecido, natural e muito versátil. “A área de leite e derivados está sempre em constante crescimento e os consumidores têm buscado produtos os mais naturais possíveis. O Jocoque atende essa demanda, pois as especiarias adicionadas são naturais, nada é processado. Ter esse produto disponível é uma forma de aumentar as opções para o consumidor no mercado, fugindo da mesmice do leite fermentado. Inclusive, é algo simples de se fazer até em casa, basta pegar o iogurte natural, sem açúcar previamente fabricado, retirar parcialmente o soro e adicionar os condimentos”, conclui a professora, que planeja seguir nos trabalhos com a iguaria mexicana, pesquisando sobre tecnologias para reduzir o tempo de fermentação e uso de novos compostos aromáticos naturais.