

**INOVAÇÃO EM SABORES: DESENVOLVIMENTO DE ESFIHAS ARTESANAIS  
COM INGREDIENTES REGIONAIS BRASILEIROS**

Daniela Carolina Cerqueira de Sousa<sup>1</sup>

Eliana Marinho de Paula Moraes<sup>1</sup>

Michele Caroline da Costa<sup>1</sup>

Raquilene Rosa da Silva<sup>1</sup>

Marisa Hackenhaar<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG).

<sup>2</sup>Nutricionista. Mestre em Saúde Coletiva. Docente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG)

**Introdução:** O consumo de esfihas vem se expandindo no Brasil, especialmente em centros urbanos, pela praticidade, sabor e diversidade de preparo. Entretanto, nota-se uma limitação na variedade de recheios comercializados e na utilização de ingredientes regionais brasileiros, o que reduz o potencial de inovação e a valorização cultural desses alimentos. A culinária árabe tradicional utiliza massas assadas e recheios variados, porém o mercado atual concentra-se em sabores comuns como carne, frango e queijo. Diante dessa realidade, surge a oportunidade de desenvolver produtos diferenciados, que combinem tradição culinária e identidade regional. Assim, este projeto propõe a criação de sabores inovadores de esfihas utilizando ingredientes característicos de Mato Grosso, como pequi e banana-da-terra, associados ao frango e à carne seca. Esses ingredientes apresentam relevância nutricional e cultural, reforçando a importância da valorização do Cerrado e do uso de produtos locais. **Objetivos:** Desenvolver e avaliar sabores inovadores de esfihas artesanais utilizando ingredientes regionais brasileiros, contribuindo para a diversificação do portfólio de uma produtora local e para a valorização da identidade gastronômica mato-grossense. **Métodos:** Trata-se de um projeto extensionista aplicado, desenvolvido por discentes do curso de Nutrição do UNIVAG, em parceria com uma produtora autônoma de esfihas. As etapas metodológicas incluíram: visita técnica para identificação da demanda; levantamento das necessidades da produtora; planejamento do desenvolvimento do produto; aquisição de ingredientes; preparo da massa; elaboração dos recheios com ingredientes regionais; testes de sabor; ajustes de receita; definição de embalagem; avaliação sensorial por meio de degustação e coleta de feedback dos consumidores; e apresentação do produto na Feira de Projetos do UNIVAG. Os recursos utilizados incluíram insumos alimentares, utensílios de cozinha, embalagens e comunicação via WhatsApp. O custo estimado dos insumos foi de R\$ 350,00. **Resultados:** Foram elaborados dois sabores regionais: frango com pequi e carne seca com banana-da-terra. A avaliação sensorial indicou boa aceitação

dos sabores, especialmente pela identificação cultural dos consumidores com os ingredientes. A produtora relatou benefícios diretos como ampliação do portfólio, diferenciação no mercado local e possibilidade de atrair novos públicos. Dentre os benefícios indiretos, destacaram-se o fortalecimento da marca, a valorização de ingredientes locais e a promoção da identidade culinária regional. Para os consumidores, os benefícios incluíram acesso a novos sabores e resgate cultural, além do fortalecimento da economia local por meio do uso de produtos regionais. **Conclusão:** O desenvolvimento de esfihas artesanais com ingredientes regionais demonstrou ser uma estratégia eficaz para a inovação gastronômica e para a valorização da cultura alimentar de Mato Grosso. O projeto alcançou seus objetivos, promovendo benefícios para a produtora parceira e para os consumidores, além de reforçar a importância do uso de ingredientes do Cerrado e do estímulo à economia local.

**Palavras-chaves:** Esfiha artesanal; Ingredientes regionais; Pequi; Banana-da-terra; Inovação gastronômica.