

# Beijos Coloridos

## Preparados com frutas e hortaliças



Rua Emborapa, s/n, Caixa Postal 007, 44380-000, Cruz das Almas, BA  
Fone: (75) 3312-8048 - Fax (75) 3312-8097  
[www.onpmt.emborapa.br](http://www.onpmt.emborapa.br)



Ministério da  
Agricultura, Pecuária  
e Abastecimento



Dezembro de 2012 - Tiragem: 2.000

# Emborapa

Mandioca e Fruticultura

# Beijus Coloridos

## Preparados com frutas e hortaliças

*Joselito da Silva Motta<sup>1</sup>*

Os beijus ou tapiocas, como são conhecidos no Brasil, são iguarias produzidas a partir da fécula, goma ou polvilho da mandioca, podendo agregar também a massa proveniente da raiz sendo muito apreciados principalmente na Região Nordeste do país. Dois tipos são mais comuns: beijus torrados na chapa quente dos fornos, crocantes, sem recheios ou recheados com coco e açúcar, chamados beijus de cambraia ou de tirinhas e moles, dobrados, consumidos com recheios variados denominados de beijus moles ou tapioca recheada.

Os ingredientes para a fabricação dos beijus ou tapiocas tradicionais são a água (uma parte), a fécula, goma ou polvilho (duas partes em peso) e pitadas de sal; mistura-se a água à fécula para homogeneização da massa, observando-se no tato o ponto de umidade para ser peneirada e torná-la mais fina. O produto é feito a seguir em chapa quente ou frigideira (previamente aquecida).

Tradicionalmente brancos, os beijus ganham novas cores, cheiros, sabores e nutrientes quando a água é substituída pela polpa de frutas ou extrato de hortaliças.

Avaliações de degustação mostraram a preferência dos consumidores na região do Recôncavo da Bahia, principalmente em Cruz das Almas e Santo Antônio de Jesus, pelos beijus com sabores de beterraba, cebola, abacaxi, goiaba e maracujá. Outras observações realizadas dizem respeito ao aumento de vendas pelos produtores e o interesse crescente das prefeituras municipais em colocar esses produtos na merenda escolar. Bolachinhas de goma, biscoitos e outros derivados também são comercializados pelos produtores.



**Figura 1.** Produtor de beiju da Comunidade do Cadete – Cruz das Almas, BA.



**Figura 2.** Comércio de beijus no Mercado Municipal de Cruz das Almas, BA.

A Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical tem realizado regularmente eventos de capacitação de técnicos, produtores de associações e comunidades rurais no Centro de Tecnologia de Mandioca (CTM), localizado na sua base física em Cruz das Almas – Bahia, aprimorando equipamentos para aumentar a eficiência do processo de fabricação de beijus e melhorar a qualidade e a higiene dos produtos e derivados de mandioca tanto do Brasil como de outros países onde a mandioca tem importância social e econômica.

<sup>1</sup>Pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Rua Embrapa, s/n, Chapadinha, Caixa Postal 007 - 44380-000, Cruz das Almas, BA.