



UTILIZAÇÃO DE EXTRATOS VEGETAIS HIDROSSOLÚVEIS NA ELABORAÇÃO DE DOCE DE LEITE VEGANO.

YARA PROCK DA SILVA ^{1,2*}, ANA CAMILA SCHMITZ ^{2,3}, CATIA TAVARES DOS PASSOS FRANCISCO ^{2,4}, LUCIANO TORMEN ^{2,5}, LARISSA CANHADAS BERTAN ^{2,6}

1 Introdução/Justificativa

Dentre as tendências, a saudabilidade e bem-estar vem ganhando espaço pois tem crescido a preocupação com esses aspectos, sendo assim os consumidores estão cada vez mais a procura de alimentos que além de promoverem à saciedade também tragam benefícios ou que pelo menos não sejam maléficos a sua saúde. Apesar da limitação dos produtos ofertados para esses consumidores, devido a demanda, as indústrias de alimentos nos últimos anos vêm buscando desenvolver mais opções de alimentos para atender tal público. Dentre estes alimentos pode-se citar os extratos vegetais, popularmente conhecidos como “leites” vegetais. Os extratos vegetais hidrossolúveis (EVH), podem ser utilizados como substituto do leite de vaca, representando uma alternativa viável devido aos seus valores nutricionais, principalmente quando se leva em consideração o teor de proteínas. O consumo deste tipo de bebida vem sendo utilizada pelos consumidores quando estes apresentam alergia à proteína do leite de vaca e em casos de intolerância à lactose, bem como pelo público vegano e/ou vegetariano

2 Objetivos

1 Graduada em Engenharia de Alimentos, Universidade Federal da Fronteira Sul, Laranjeiras do Sul, iara.prock@hotmail.com

2 Grupo de Pesquisa: [Processamento de alimentos e aproveitamento de subprodutos](#).

3 Graduada em Engenharia de Alimentos, Universidade Federal da Fronteira Sul, Laranjeiras do Sul, ana_caamyla@hotmail.com

4 Professora Doutora, Universidade Federal da Fronteira Sul, *Laranjeiras do Sul*.

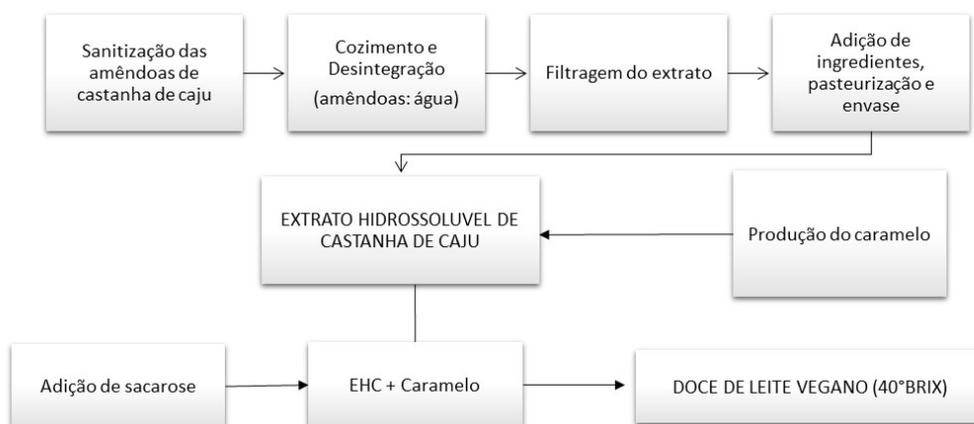
35 Professor Doutor, Universidade Federal da Fronteira Sul, *Laranjeiras do Sul*.

O objetivo foi a elaboração e caracterização do extrato hidrossolúvel de castanha de caju (EHC) e avaliação da aceitação sensorial do doce de leite vegano a base do mesmo.

3 Material e Métodos/Metodologia

A elaboração do EHC seguiu a metodologia proposta por Felberg et al. (2005) com modificações (FIGURA 1). Já o doce de leite foi elaborado a partir do EHC segundo metodologia empregada foi proposta por Pieretti et al (2012). Inicialmente foi obtido o caramelo com 50% da sacarose (7,25%), assim, após o mesmo ser derretido foi adicionado o EHC (84,5%) e posteriormente foi adicionado o restante da sacarose e aquecida até obtenção de 40°brix. Em seguida foi resfriado a 70°C, envasado em recipientes de vidro e resfriado em temperatura ambiente. Inicialmente foram realizadas as análises físico-químicas (umidade, cinzas, lipídeos, proteínas e carboidratos) do EHC após 7 dias segundo metodologia de Zenebom et al (2008). Posteriormente, foi realizada a análise sensorial do doce de leite vegano elaborado segundo metodologia de Dutcosky (2013).

Figura 1. Obtenção do extrato vegetal e doce de leite a base de castanha de caju.



4 Resultados e Discussão

Em relação a caracterização do EHC obteve-se os seguintes resultados (TABELA 1). Para que um produto de origem vegetal seja considerado proteico devem possuir teor mínimo estabelecido em 3,0%, assim, analisando os resultados obtido visualizou-se que este EHC (2,28%) não pode ser considerado um produto proteico, porém quando se comparado ao leite bovino, ambos apresentam características semelhantes o qual possui 87,3% de água,

3,8% de lipídios, 3,3% de proteínas e 0,72% de minerais (DE ANGELIS; TIRAPEGUI, 2007). Sendo assim o EHC é uma boa alternativa na ingestão de proteínas para pessoas intolerantes a lactose ou que tenham alergia à proteína do leite de vaca ou veganos e/ou vegetarianos. Adicionalmente, o %, EHC apresentou valores de 87,11%, 0,32% e 6,45% de úmida, cinzas e carboidratos, respectivamente.

Tabela 1- Resultados da caracterização do extrato de castanha de caju.

	Umidade (%)	Cinzas (%)	Lipídeos (%)	Proteínas (%)	Carboidratos (%)
<u>EHC</u>	87,11 ± 0,06	0,32 ± 0,02	4,10 ± 0,27	2,28 ± 0,07	6,45 ± 0,11

* EHC = Extrato de castanha de caju

Em relação a análise sensorial a mesma foi composta por 80 avaliadores, utilizou-se 400 g de castanha obtida em comércio local tendo um rendimento de 940 g de doce. Pode-se observar que o doce de leite vegano (FIGURA 2) desenvolvido obteve a maior nota no atributo cor ($7,29 \pm 1,37$) ficando com a média como “gostei regularmente”. Já os parâmetros de aparência ($6,94 \pm 1,61$), aroma ($6,29 \pm 1,60$), sabor ($6,46 \pm 1,79$) e consistência ($6,35 \pm 1,84$) ficaram com as médias entre “gostei ligeiramente” e “gostei regularmente”. Já em relação a intenção de compra, obteve-se a média $3,28 \pm 1,34$, que significa “Talvez comprasse; talvez não comprasse”.

Figura 2- Doce de leite à base de extrato da castanha de caju.



5 Conclusão

Frente ao exposto, pode-se concluir que o EHC apresentou boas características centesimais e o doce de leite elaborado a partir do mesmo foi bem aceito sensorialmente podendo ser uma alternativa para o público vegano.



Referências

DUTCOSKI, S. V. **Análise sensorial de alimentos**. 3. ed. Curitiba: Champagnat, 2011.

FELBERG, I.; DELIZA, R.; GONÇALVES, E. B.; ANTONIASSI, R.; FREITAS, S. C.; CABRAL, L. C. Bebida mista de extrato de soja integral e castanha-do-brasil: caracterização físico-química, nutricional e aceitabilidade do consumidor. **Alimentos e Nutrição Araraquara**, v. 15, n. 2, p. 163-174, 2008.

PIERETTI, G. G.; SEOLLIN, V. J.; BENTO, R. S.; MICHKA, J. M.; SANTOS, R. D.; MADRONA, G. S. Doce de leite pastoso elaborado com açúcar mascavo: avaliação sensorial, físico-química e microbiológica. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, v.68, n.390, p.59-64, 2012.

ZENEBO, O.; PASCUET, N. S.; TIGLEA, P. (Coord.) Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos Químicos e Físicos para Análise de Alimentos. **Instituto Adolfo Lutz (IAL)**. 4ª ed, 1ª Edição digital São Paulo, 2008.

Palavras-chave: Extratos vegetais; vegano; análise físico-química; análise sensorial;

Financiamento

Fundação Araucária