RESUMO - CIÊNCIAS DA SAÚDE E BIOTECNOLOGIA

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE SORVETE SUPLEMENTADO COM FENO-GREGO (TRIGONELLA FOENUM-GRAECUM)

Carlos Guilherme Mitsuo Komi Shikasho (guishikasho@gmail.com)

Leticia De Lima Nazari (leticianazari20@gmail.com)

Raquel Goreti Eckert Dreher (raquel@univel.br)

Stifani Machado Araujo Borstmann (stifani.araujo@univel.br)

Introdução: As Doenças Crônicas Não Transmissíveis representam um importante problema de saúde pública, impulsionando a busca por alimentos funcionais com melhor perfil nutricional e potencial benéfico à saúde. Nesse contexto, o sorvete convencional caracteriza-se como um alimento de elevada densidade energética, rico em açúcares e gorduras, tornando necessária a investigação de formulações mais saudáveis. Objetivo: O presente estudo teve como objetivo avaliar as características físico-químicas e o potencial nutricional de sorvetes suplementados com feno-grego (Trigonella foenum-graecum Linn.), planta reconhecida por suas propriedades hipoglicemiantes, antioxidantes e anti-inflamatórias. Materiais e Métodos: Foram elaboradas quatro formulações de sorvete, controle (0%) e suplementadas com 5%, 10% e 20% de farinha de feno-grego. As análises físico-químicas foram realizadas no laboratório de análise de alimentos do Centro Universitário Univel, em triplicata, contemplando determinação de umidade e cinzas pelo método gravimétrico, lipídios pelo método de Soxhlet, proteínas pelo método de Kjeldahl, fibras por método enzimático gravimétrico adaptado, carboidratos por diferença e valor

calórico conforme diretrizes. Resultados: Os resultados demonstraram que o aumento da concentração de feno-grego promoveu alterações significativas na composição nutricional dos sorvetes. Houve elevação dos teores de proteínas, fibras e cinzas, indicando maior conteúdo nutricional e mineral das formulações suplementadas. Em contrapartida, observou-se redução nos teores de umidade e lipídios, contribuindo para um perfil nutricional potencialmente mais saudável. Além disso, o enriquecimento favoreceu o aumento de carboidratos complexos, corroborando achados descritos na literatura sobre o potencial funcional do feno-grego. Conclusão: Conclui-se que a adição de feno-grego apresentou potencial para o desenvolvimento de sorvetes funcionais com melhor qualidade nutricional, promovendo aumento dos teores de proteínas, fibras e minerais, além da redução de lipídios. Dessa forma, o uso de feno-grego demonstra ser uma alternativa promissora na elaboração de alimentos funcionais voltados à promoção da saúde.

Palavras-chave: trigonella; análise sensorial; análise físico-química; sorvete.