

TRABALHOS CIENTÍFICOS - EXEMPLO DE ÁREA TEMÁTICA

ELABORAÇÃO, ROTULAGEM E COMPARAÇÃO DE MERCADO DE SORVETE VEGANO COM ALTO TEOR DE FIBRAS E CASQUINHA VEGANA FONTE DE VITAMINA B12

Lia Igel Sodré (liahigel15@gmail.com)

Nicole De Mello Vianna Gonçalves (nickmvg@gmail.com)

Cristiane De Albuquerque Mello (cristianeamello@globo.com)

Cíntia Ramos Pereira Azara (cintia.azara@gmail.com)

Caroline Geoffroy Ribeiro (carol_geoffroy@yahoo.com.br)

Introdução: ?O veganismo é um estilo de vida que se abstém do consumo de qualquer produto de origem animal ou testado em animais, seja ele alimento, roupa, cosmético ou entretenimento¹. Essa corrente, tem ganhado força e cresce mais a cada ano, apresentando um crescimento de 75% no Brasil entre os anos de 2012 e 2018, em conjunto com outras vertentes do Vegetarianismo¹². Este dado demonstra o quanto tais ideologias vem crescendo, revelando também a necessidade de mais produtos voltados para tal público, visando atender os novos hábitos alimentares e a demanda de mercado para melhores alternativas nutricionais e comerciais de produtos veganos. Neste sentido ressalta-se a preocupação com relação a ingestão de nutrientes como a Vitamina B12, uma vez que tal elemento não é biologicamente ativo nos alimentos de origem vegetal³ 4. O alimento suplementado com levedura nutricional é uma alternativa de suprir as deficiências nutricionais de B12⁴ 5 e expandir o market share do setor de alimentos.

Objetivo: Desenvolver um sorvete vegano com alto teor de fibras e uma casquinha vegana fonte de vitamina B12, comparando quantitativamente e qualitativamente com os produtos atuais do mercado.

Materiais e métodos: A casquinha vegana(CV) e o sorvete vegano(SV) foram elaborados no Laboratório de Técnica Dietética da UNIFASE, na cidade de Petrópolis-RJ; sendo a matéria prima utilizada na formulação dos produtos, obtida no comércio local. Para obtenção dos sorvete foram utilizados como ingredientes: Leite de coco, açúcar, morango, manjericão , amido de milho e emulsificante(Gel de Linhaça). Enquanto que para a casquinha, foram utilizados os ingredientes: Água, amendoim torrado, levedura nutricional, farinha de trigo, linhaça dourada, açúcar mascavo e óleo de soja.

Para o preparo do Sorvete inicialmente foram pesados os ingredientes escolhidos para compor a formulação. Posteriormente as sementes de linhaça foram hidratadas, por um período de 24 horas, sendo separado o gel formado. O restante dos ingredientes - com exceção do manjericão e morango - foram adicionados a uma panela e submetidos à fervura por cerca de 20 minutos, sofrendo processo de congelamento logo em seguida. Após congelada, a mistura foi homogeneizada em uma batedeira com acréscimo do gel de linhaça e do manjericão. A calda de morango foi elaborada a partir do processo de fervura e redução dos morangos e do açúcar.

Para o preparo da Casquinha, foram inicialmente pesados os ingredientes. Após tal processo, foram liquidificadas as sementes de linhaça (componente-resíduo da fabricação do sorvete), levedura nutricional, amendoim e os demais ingredientes. Posteriormente, a mistura foi porcionada e colocada em uma frigideira para a cocção por 2 minutos. Após cozida, a massa foi moldada no formato de casquinha de sorvete.

Foram desenvolvidos os produtos: Sorvete Vegano sabor manjericão com calda de morango e Casquinha Vegana à base de semente de linhaça com levedura nutricional.

Para avaliação da composição centesimal (ACC) dos produtos utilizou-se a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos - TACO(2011)⁶ e para elaboração da informação nutricional, a resolução RDC nº 360/2003 (ANVISA, 2003). Foi utilizado como ferramenta conjunta, o Manual de Orientações às Indústrias de Alimentos 2^ºed (2005)⁷.

O produto elaborado foi comparado com 3 marcas de sorvetes convencionais sabor creme, vendidas usualmente no mercado brasileiro, identificadas como marca A, B e C e 3 marcas de casquinhas para sorvete convencionais, identificadas como D, E e F. A comparação foi realizada com base nos rótulos dos produtos, avaliando quantitativamente: Valor energético, quantidade de carboidratos, proteínas, gorduras totais, gordura saturada, gordura trans, fibra alimentar e sódio; e qualitativamente os ingredientes dispostos nas rotulagens dos sorvetes e casquinhas. Sendo utilizadas as porções de 60g (1 bola) para o sorvete e 16g (1 unidade) para casquinha.

Resultados e Discussão: Destaca-se que o sorvete apresentou alto teor de fibras alimentares(insolúveis e solúveis) segundo a ANVISA(1988)8, provenientes do gel de linhaça^{1º}. Para casquinha verificou-se que este produto atende 100% da DRI² de Vitamina B12, proveniente do Levedo Nutricional, apresentando 2,4g desse nutriente, sendo este adequado como produto fonte de vitamina B12 segundo a ANVISA(1998)8. Apresentando também, bom perfil de gorduras poli e monoinsaturadas.

A comparação do SV com os produtos do mercado, demonstrou que o mesmo obteve percentual de fibras superior quando comparado as marcas avaliadas, apresentando valor 11g, em comparação com 0g apresentado nos rótulos das marcas (a), (b) e (c). Verificou-se também o valor 5,6g de gorduras saturadas no SV, tendo como base comparativa 2,3g(a), 2,2g(b) e 6,2g(c) das demais marcas, o que pode ser explicado pela utilização de leite de coco em sua composição⁶; e valor reduzido de sódio, apresentando 17,5mg quando comparado a 54mg, 43mg e 23mg das marcas (a),(c) e (b) respectivamente.

Já a CV apresentou quantidades superiores de proteínas (4,2g) quando comparada às marcas (e), (f) e (d), as quais demonstraram ter respectivamente 0,9g, 1,4g e 3g, o que acredita-se ser resultado da utilização do amendoim em sua composição⁶. Enquanto que a análise da quantidade de fibras revelou o valor de 2,3g para CV e 0g(d), 0,1g(f) e 0,3g(e) para as marcas convencionais.

Conclusão: Os produtos desenvolvidos mostraram relevância nutricional, uma vez que apresentaram características nutricionais superiores quando comparados aos produtos analisados disponíveis no mercado brasileiro; possibilitando assim, potencial para atender melhor às necessidades de B12 e fibras. Além disso, contribuem com reduzido teor de sódio e com a isenção de conservantes, estabilizantes e corantes. Há potencial do ponto de vista

nutricional da combinação do CV com SV para o mercado de alimentos. No entanto, é necessário realizar a análise sensorial e o insight sobre consumo e mercadológica.