



HAMBÚRGUERES VEGANOS COM TAMARILLO: AVALIAÇÃO DO TEOR DE PROTEÍNA BRUTA E LIPÍDEOS

Allien Monique Rosa Machado ¹

Juliana Sanches Pereira Guerra ²

Anderson Junger Teodororo ³

Lilian Regina Barros Mariutti⁴

Juliana Côrtes Nunes da Fonseca⁵

O mercado mundial de hambúrgueres veganos chegou a cerca de US\$2,7 bilhões em 2020 e tem a projeção de uma taxa de crescimento anual de 22%. A proteína de soja, ingrediente mais utilizado neste tipo de produto, apresenta alergenicidade e gosto residual desagradável, sendo necessário a busca de ingredientes alternativos. O objetivo do estudo foi avaliar o teor de proteína bruta e lipídeos em hambúrgueres veganos elaborados com farinha de polpa de tamarillo (FPT). O tamarillo (*Solanum betaceum* Cav.), adquirido na CEAGESP, foi branqueado para remoção da casca e centrifugado para se obter a polpa. A polpa foi desidratada em forno MARCONI® (55°C/26h). A proteína bruta foi quantificada pelo método da AOAC 2010, onde a quantidade de nitrogênio foi determinada por Kjeldahl (N= 6,25). A digestão ácida foi realizada com ácido sulfúrico a 350°C e destilação com ácido bórico. A fração foi titulada com HCl 0,02 N. Os lipídios foram quantificados de acordo com o método da AOCS 2005, usando um extrator automático e éter de petróleo como solvente. Os testes foram feitos em triplicata e foi usado o *software OriginPro2024* para os cálculos estatísticos. Foi elaborada uma formulação sem farinha de tamarillo (C=controle), que continha proteína de soja, quinoa, aveia, pimenta do reino, alho, cebola *in natura* e em flocos secos, orégano, sal, azeite e água. E outras duas adicionadas de FPT (15% e 30% de substituição da proteína de soja). Os teores de proteínas e lipídeos (b.u) foram: 9,81%^{ab}±1,70 e 2,97%^a±1,21 em C; 8,97%^b±0,46 e 2,98%^a±1,31 em 15% FPT; 12,06%^a±0,76 e 4,78%^a±0,78 em 30% FPT. Não houve diferença significativa (p>0,05) entre as formulações para lipídeos. No entanto, observou-se um aumento significativo no teor de proteínas conforme aumentou a proporção de adição de FPT em substituição à proteína de soja (15%= 8,97%^b±0,46 e 30%= 12,06%^a±0,76). Logo, a farinha de polpa de tamarillo pode ser usada como um ingrediente alternativo para enriquecer nutricionalmente novas formulações.

¹ M.^a, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (Unirio), Rio de Janeiro, Brasil, allien.machado@gmail.com

² Escola de Nutrição (IC), Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (Unirio), Rio de Janeiro, Brasil, juliana.s.p.guerra@edu.unirio.br

³ Dr., Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (Unirio), Rio de Janeiro, Brasil, atteodoro@gmail.com

⁴ Dra., Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), São Paulo, Brasil, lilianma@unicamp.br

⁵ Dra., Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (Unirio), Rio de Janeiro, Brasil, juliana.fonseca@unirio.br