

Hamburguer vegetariano com adição de proteínas de folhas de ora-pro-nóbis

Sueli Santos, Fernanda Borges (orientador)

Afiliação: Colégio Dom Feliciano

sueli322382@colegiodomfeliciano.com.br,
fernanda.borges@colegiodomfeliciano.com.br

A produção e o consumo de carnes bovinas causam impactos ambientais, tendo problemas relacionados ao desmatamento, emissão de gases e o uso excessivo de água para a alimentação do gado. Dessa forma, o objetivo desta pesquisa foi desenvolver uma receita para produção de hambúrguer vegetariano com as folhas da planta Ora-Pro-Nóbis (OPN) de textura, sabor e propriedades nutricionais semelhantes ao produzido de matéria animal. Inicialmente foram preparadas 4 receitas de hambúrguer vegetal e avaliadas por análise sensorial descritiva entre as integrantes do grupo. Após a escolha da receita base que seria otimizada, foi feita a adição de OPN para aumento proteico do alimento final. A estimativa do teor proteico e fibras final foi feita através da média ponderada dos valores das tabelas nutricionais dos ingredientes usados em cada formulação. A receita otimizada foi submetida a nova análise sensorial descritiva com a turma do primeiro módulo do curso técnico em química, forma avaliados sabor, aroma, aspecto visual e textura. Além disso, foi realizado um teste de congelamento a fim de verificar se o produto manteria suas características após 4 semanas submetido a baixas temperaturas. A receita base escolhido tinha como principal ingrediente feijão preto e sua escolha se deu devido ao menor custo de preparo em relação às demais receitas, aspecto visual próximo ao hambúrguer a base de carne animal e sabor. A adição de OPN foi capaz de aumentar o teor de proteínas em 34% e o teor de fibras em 47% em relação a receita sem esse ingrediente. Estima-se que uma porção de 100 g do hambúrguer com adição de OPN contenha 8,3 g de proteínas e 9,4 g de fibras. A aceitação do produto na análise sensorial foi alta atingindo notas acima de 4,4 em uma escala máxima de 5 em todos os itens avaliados. O tempo de congelamento não alterou as características do produto após o preparo, o hambúrguer manteve o sabor, aroma e textura originais. Conclui-se, portanto, que o alimento vegetal desenvolvido teve grande aceitação, mesmo entre o público não vegetariano. Sugerindo assim, o seu potencial para comercialização. Além disso, a OPN se mostrou uma alternativa adequada para aumentar o teor proteico da receita.

Palavras-chave. Vegetarianismo; Sustentabilidade; Tecnologia de alimentos