II CONPINUT
Congresso Online de Práticas Inovadoras em Nutrição
Edição 2021

978-65-89908-76-0

MOUSSE DE CHOCOLATE VEGANO UTILIZANDO MERENGUE DE AQUAFABA

II Congresso Online de Práticas Inovadoras em Nutrição., 2ª edição, de 03/08/2021 a 05/08/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-76-0

OLIVEIRA; Letícia Jesus de [1], MORAES; Mariana Patrício de [2], PEREIRA; Sueli Essado [3]

RESUMO

As pessoas abraçam a causa da filosofia vegana por diversos motivos: respeito aos animais, sustentabilidade e benefício à saúde humana. Pesquisas apontam que 14% de pessoas no Brasil em 2018 se declararam vegetarianos, esse percentual é 75% maior que em 2012. Em 2017 foi apontada a existência de 28 empresas que são certificadas com o selo vegano no Brasil. Com o crescimento desses produtos alternativos foi descoberto a aquafaba, onde, do latim *aqua* (água) e *faba* (*Fabaceae*, família das leguminosas), que nada mais é que a água da cocção das leguminosas (grão-de-bico, feijão, soja e ervilhas). Por ter propriedades semelhantes às do ovo, como emulsificante e espumante, seu consumo vem crescendo. O objetivo dessa pesquisa foi desenvolver uma sobremesa vegana utilizando o merengue da aquafaba. A receita foi desenvolvida em laboratório de técnica dietética, em três amostras com sabores distintos do poder edulcorante (A, B e C), e para análise sensorial ser realizada o projeto foi enviado ao Comitê de Ética (parecer 4.008.403 de 05/05/20), aplicando Termo de Consentimento aos degustadores aleatórios, incluindo público vegano, vegetariano e onívoro. Foi realizada análise estatística dos dados coletados. Para assegurar os resultados obtidos, foi calculado as médias de atributos sensoriais e seus índices de aceitabilidade (IA). Apesar de não haver diferença significativa entre os resultados de aceitação das amostras, a amostra A foi a melhor aceita (média de 92%), em comparação com a B (média de 90,8%) e C (média 89,6%). Sobre a intenção de compras houve um índice de aprovação em 64% afirmando certamente compraria, e 28% que sim e 8% talvez compraria. Concluindo, a receita desenvolvida teve uma boa aceitação em todas as amostras, considerando os atributos avaliados assim como a correlação positiva com intenção de compra dos degustadores e a frequência de consumo de doce dos mesmos. Deste modo, a preparação está contribuindo para um compilado de novos produtos para o público em questão, sendo essa uma nova tendência que se fortalece no Brasil e no mundo.

PALAVRAS-CHAVE: DIETA VEGANA, GRÃO-DE-BICO, DESENVOLVIMENTO EXPERIMENTAL, CHOCOLATE

[1] PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE GOIÁS, oliveirajleticia@gmail.com
[2] PUC GOIÁS, mariananutri@gmail.com
[3] PUC GOIÁS, suganutrir@gmail.com

[1] PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE GOIÁS, oliveirajleticia@gmail.com
[2] PUC GOIÁS, mariananutri@gmail.com
[3] PUC GOIÁS, suganutrir@gmail.com