

PREPARADO LÍQUIDO VEGETAL: DESENVOLVIMENTO, CARACTERIZAÇÃO E AVALIAÇÃO DA BIOACESSIBILIDADE DE COMPOSTOS BIOATIVOS

Jan Gabriel da Silva Gomes, Lucicleia Barros de Vasconcelos Torres

Os hábitos alimentares da população estão em constante mudança, com a busca por maior saudabilidade e funcionalidade nos produtos. O objetivo desta pesquisa é desenvolver um preparado líquido vegetal para ser usado como análogo ao ovo, sendo um alimento seguro, rico em compostos bioativos apresentando praticidade no preparo e consumo. Neste estudo foram elaboradas quatro formulações da água de cozimento do grão de bico (aquafaba), submetidas (T1) ou não (T2) ao ajuste de pH (4,0), submetidas (C1) ou não (C2) ao congelamento. Estas foram caracterizadas quanto ao pH, Acidez Total Titulável, Sólidos Solúveis Totais, Umidade, Cinzas, Lipídeos, Proteínas e Massa Específica. Quanto aos resultados, a aquafaba controle (T2C2) apresentou pH de $6,85 \pm 0,05$, $0,03\% \pm 0,004$ de acidez, $2,80 \pm 0,10$ °Brix, $1,0192 \text{ g/cm}^3 \pm 0,0$ de massa específica, $96,59\% \pm 0,1453$ de Umidade, $0,26\% \pm 0,0001$ de cinzas, $0,0206 \pm 0,01$ de proteínas, $0,05 \pm 0,01$ de lipídeos. A aquafaba congelada apresentou (T2C1) pH de $6,84 \pm 0,06$, $0,03\% \pm 0,004$ de acidez, $2,67 \pm 0,06$ °Brix, $1,0211 \text{ g/cm}^3 \pm 0,004$ de massa específica, $97,26\% \pm 0,3051$ de Umidade, $0,26\% \pm 0,0666$ de cinzas, $0,0214 \pm 0,0013$ de proteínas, $0,0333 \pm 0,0058$ de lipídeos. A aquafaba pH4 (T1C2) apresentou pH de $4,05 \pm 0,00$, $0,3\% \pm 0,015$ de acidez, $2,63 \pm 0,15$ °Brix, $1,0246 \text{ g/cm}^3 \pm 0,001$ de massa específica, $97,06\% \pm 0,0709$ de Umidade, $0,27\% \pm 0,0231$ de cinzas, $0,0205 \pm 0,0004$ de proteínas, $0,04 \pm 0,01$ de lipídeos. E a aquafaba pH4 congelada (T1C1) apresentou pH de $4,15 \pm 0,04$, $0,035\% \pm 0,004$ de acidez, $2,60 \pm 0,10$ °Brix, $1,0140 \text{ g/cm}^3 \pm 0,0$ de massa específica, $96,84\% \pm 0,3258$ de Umidade, $0,18\% \pm 0,1153$ de cinzas, $0,0199\% \pm 0,0$ de proteínas, $0,04\% \pm 0,0$ de lipídeos. Submetendo os resultados em uma análise de variância (ANOVA) com 5% de significância, a composição permaneceu constante, com exceção do pH, acidez, umidade e densidade. Seu uso na indústria de alimentos como análogo do ovo apresenta caráter promissor. Agradecimento ao CNPq pela bolsa.

Palavras-chave: Plant-based. Aquafaba. Grão de bico. Ovo vegano.