

Desenvolvimento de Alimento Funcional à Base de Proteínas Vegetais¹

Izabelle da Silva de OLIVEIRA²

Bruna ALMEIDA³

Faculdade Laboro, MA

RESUMO

A busca por uma alimentação mais saudável e mudança de hábitos alimentares pelo consumidor, tem atraído cada vez mais pesquisadores e empresários do ramo alimentício, a desenvolverem produtos mais saudáveis. A substituição da proteína animal pela proteína vegetal tem sido cada vez mais estudada como alternativa para àqueles que desejam uma alimentação mais saudável.

PALAVRAS-CHAVE: Proteína vegetal; Hambúrguer; Alimentos funcionais;.

Atualmente, é possível se perceber como a busca por alimentos de maior praticidade e menor valor monetário tem aumentado, e como os alimentos industrializados se encaixam nesses requisitos. No entanto, também já é sabido, como essa categoria de alimentos pode vir a ser prejudicial à saúde do consumidor, podendo contribuir para o processo de algumas doenças (diabetes, hipertensão, dislipidemias, entre outras), devido as altas taxas de açúcares, sódio, gorduras, conservantes, dentre outros ingredientes que esses produtos possuem em sua composição (OLIVEIRA et al., 2013).

Essa pauta, a associação entre saúde da população e seus hábitos alimentares, tem se propagado cada vez mais. (MOREIRA et al., 2015). Tendo em vista isso, o mercado alimentício juntamente da comunidade científica estão cada vez mais interessados em pesquisas e desenvolvimento de alimentos que possam fornecer nutrientes e que possibilitem o bem-estar, além de reduzir os riscos de doenças crônicas (OLIVEIRA et al., 2013).

¹ Trabalho apresentado para a disciplina de Produção e Inovação Científica da Faculdade Laboro realizada no dia 14 de março de 2022.

² Aluno do Nutrição Esportiva, Funcional e Estética/ e-mail: izabelleoliveira87@gmail.com

³⁴ Orientadora do trabalho. Professora da Faculdade Laboro. Mestra em Comunicação. e-mail: professorabruna.almeida@gmail.com

Entende-se como alimentos funcionais, aqueles alimentos que em sua composição oferecem benefícios para o indivíduo além do fator nutricional. (OLIVEIRA et al., 2013). A legislação brasileira não define alimento funcional, somente considera a alegação de propriedade funcional e/ou saúde do alimento, segundo a Resolução nº 18, de 30 de Abril de 1999 da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária):

3.2. O alimento ou ingrediente que alegar propriedades funcionais ou de saúde pode, além de funções nutricionais básicas, quando se tratar de nutriente, produzir efeitos metabólicos e ou fisiológicos e ou efeitos benéficos à saúde, devendo ser seguro para consumo sem supervisão médica (BRASIL, 1999).

No esforço em melhorar a qualidade do consumo alimentar, os pesquisadores têm demonstrado interesse no uso da carne vegetal, no intuito de desenvolver um produto que se assemelhe às características físicas e sensoriais da carne animal, tendo como base os vegetais (DE ARAUJO et al., 2020). Como substituto da proteína animal se tem como alternativa o uso de proteínas de origem vegetal, com destaque para as leguminosas, como o grão de bico, ervilha, lentilha, fava, soja e feijão (SLYWITH, 2018).

As proteínas em vegetais estão distribuídas em diversas partes da sua estrutura, desde suas sementes, a talos, folhas, frutos e/ou raízes, podendo ser utilizadas sob a forma de farinhas ou isoladas como ingrediente nutricional/funcional em produtos alimentícios. Pois, além de fornecer os nutrientes essenciais, as proteínas vegetais proporcionam benefícios à saúde (DA SILVA ALVES et al., 2020).

Considerando a variedade, praticidade do seu preparo e o menor custo, é comum encontrar produtos cárneos nas mesas de diversas classes populares, dentre eles, as salsichas, linguiças, empanados, entre outros, com destaque para os hambúrgueres (OLIVEIRA et al., 2013).

Nesse contexto, o presente trabalho tem como proposta inovadora desenvolver um produto alimentício à base de proteína de origem vegetal (hambúrguer), que seja um alimento alternativo aos produtos cárneos processados de origem animal. O mesmo,

possuindo características físicas e sensoriais similares ao produto tradicional, e que venha a atender às exigências do público consumidor.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução n. 18, de 30 de abril de 1999. Aprova o Regulamento Técnico que Estabelece as Diretrizes Básicas para Análise e Comprovação de Propriedades Funcionais e/ou de Saúde Alegadas em Rotulagem de Alimentos. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**. Brasília, 3 nov. 1999.

DA SILVA ALVES, Eloize et al. Proteínas vegetais como alimentos funcionais-revisão. **Brazilian Journal of Development**, v. 6, n. 2, p. 5869-5879, 2020.

DE ARAUJO, A. L. Farias et al. Planta ou animal: que carne é essa? Um estudo do impacto da estratégia de venda conjunta para hambúrguer vegetal, na intenção de provar, intenção de comprar, intenção de recomendar e attachment to meat. *14º Congresso Latino-Americano de Varejo e Consumo (CLAV 2021)* (2020). Disponível em :<<http://bibliotecadigital.fgv.br/ocs/index.php/clav/clav2020/paper/view/7473/2214>> Acesso em 08/04/2022.

MOREIRA, P. R. S. et al. Análise crítica da qualidade da dieta da população brasileira segundo o Índice de Alimentação Saudável: uma revisão sistemática. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 20, n. 12, p. 3907-3923, 2015.

OLIVEIRA, D. F. et al. Alternativas para um produto cárneo mais saudável: uma revisão. **Braz. J. Food Technol**, Campinas, v. 16, n. 3, p. 163-174, jul./set., 2013.

SLYWITH, E. **Tudo o que você precisa saber sobre alimentação vegetariana**. Sociedade Vegetariana Brasileira (SVB), 2018. Disponível em :<https://www.svb.org.br/livros/alimentacao_vegetariana_2018.pdf> Acesso em 07/04/2022.