

Nutrição

Potencial Uso de Óleo de Macaúba na Elaboração de Oleogel para fins Alimentícios

Ana Flávia Costa Calheiros - 6º módulo de Nutrição, UFLA, iniciação científica PIBIC UFLA.

Andressa Alvarenga Silva - Mestre em Nutrição e Saúde, UFLA.

Sabrina Carvalho Bastos - Orientador DNU, UFLA. - Orientador(a) - Orientador(a)

Cleiton Antônio Nunes - Coorientador DCA, UFLA.

Resumo

Alimentos que oferecem praticidade e conveniência estão na lista dos mais consumidos pela população mundial. No entanto, na maioria das vezes, são alimentos ultraprocessados, com elevados teores de açúcar e ácidos graxos trans, os quais devem ser banidos de uma alimentação saudável. Substituir ácidos graxos trans e açúcares em biscoitos tem sido um desafio devido a importância tecnológica e sensorial destes ingredientes. Vários substitutos alternativos estão sendo investigados pela comunidade científica. Dentre estes substitutos, o oleogel tem-se apresentado promissor à substituição de ácidos graxos trans, no entanto os resultados ainda são restritos a alguns produtos alimentícios e pouco conclusivos. Diante deste cenário, o objetivo do estudo foi reformular e caracterizar um recheio de biscoito com oleogel, visando melhorar a qualidade lipídica e reduzir a quantidade de açúcar em comparação a um recheio de biscoito comercial. Foram avaliadas 10 formulações de recheio com três agentes estruturantes (parafina, cera de abelha e a mistura de ambos), em diferentes concentrações (2%, 6% e 10%), além da amostra de recheio comercial. A amostra-padrão apresentou maior luminosidade em comparação às amostras de oleogel, sem, contudo descaracterizar os parâmetros de identidade referentes a cor do recheio. Os recheios produzidos com oleogel se mostraram mais firmes que o recheio comercial, porém sem comprometer a aderência entre os biscoitos. A atividade de água dos recheios com oleogel foi menor que a amostra comercial, o que contribui para tornar o produto mais estável e seguro quanto ao risco de contaminação microbiana. Portanto, foi possível elaborar recheios de biscoito sem ácidos graxos trans e com redução de 50% do açúcar de adição, utilizando oleogel a base de óleo virgem de amêndoa de macaúba, uma estratégia inovadora que pode resultar em benefícios a saúde humana.

Palavras-Chave: óleo da amêndoa de macaúba, oleogel, perfil lipídico.

Instituição de Fomento: Universidade Federal de Lavras

Link do pitch: <https://www.youtube.com/watch?v=tkuGHTSHok4&t=10s>