AQUAFABA COMO ALTERNATIVA PARA O MERENGUE DE ORIGEM ANIMAL: UMA ANÁLISE SENSORIAL

[1]Lucas Bispo Reis Campos, [2]Alexandre Henrique Silas Souza, [3]Andresa Panice Apis, [4]Ângela Aparecida Rosa, [5]Angélica Felizardo, [6]Maressa de Freitas Vieira
Graduandos do curso de Tecnologia em Gastronomia do IFSP Campus Avaré
[1]lucasbrcampos@gmail.com, [2]alexandreinteract@gmail.com, [3]andresaapis@gmail.com, [4]angelaaprosa46@gmail.com, [5]angelica.felizardo@terra.com.br,
[6]Professora Doutora do IFSP Campus Avaré maressa.vieira@ifsp.edu.br

RESUMO: A preocupação das pessoas com relação à substituição de proteínas de origem animal por causa do crescente movimento do veganismo ou por questões relacionadas à saúde, tais como gripe aviária, risco de salmonela ou pessoas alérgicas tem transformado o perfil dos consumidores, demandando da indústria alimentícias ingredientes alternativos ao ovo. Dentro desse contexto, a descoberta da aquafaba, água proveniente do cozimento de leguminosas, tem tido destaque devido à proximidade das características funcionais do ovo, além de apresentar altos teores de carboidratos, principalmente na forma de amido e fibras, assim como minerais e importantes vitaminas (MEURER, 2019). Entretanto, essas fontes alternativas nem sempre apresentam a mesma textura, sabor e aroma do produto original, prejudicando sua aceitação. Assim, este trabalho tem como objetivo produzir uma receita de merengue sem a clara de ovo, sendo este, uma alternativa para pessoas que gostam dessa iguaria, mas não podem consumi-las, por possuir alergia ao ingrediente principal original: a clara do ovo. Para isso, foram realizadas pesquisas bibliográficas e testes da formulação para que se pudesse chegar ao mais próximo possível das características sensoriais do produto original. Utilizou-se, no lugar das claras de ovo, a aquafaba, acrescida de açúcar, vinagre, suco de limão, bem como espessante de sorvete, com a finalidade de proporcionar estabilidade à emulsão. Através dos testes realizados, verificou-se a possibilidade de chegar-se ao ponto correto do suspiro, crocante, macio e com a elasticidade interna ideal, além de ser extremamente saboroso. Os resultados mostraram que não foram observadas grandes diferenças de sabor nos produtos e que a aquafaba pode ser uma boa alternativa ao uso do ovo.

PALAVRAS-CHAVE: Aquafaba; Análise sensorial; Veganismo;

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALTSCHUL, A. M.; WILCKE, H. L. **New protein foods: seed storage proteins**. Londres: Academic Press, 1985. p. 107-179.

BEDIN, E. et al. Vegan foods: Mimic meat products in the Italian market. International **Journal of Gastronomy and Food Science**. v. 13, p. 1-9, 2018.

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. LL.; FENNEMA, O. R. **Química de Alimentos**. 4ª ed. São Paulo: Artmed, 2010. p. 211-272.

DEVER, Z. **Aquafaba: sweet and savory vegan recipes made egg-free using the magig of bean water.** Woodstock, Virginia: Vegan Heritage Press, 2016.

MEURER, M. C. **Efeitos do ultrassom nas propriedades tecnológicas da água de cozimento do grão-debico (aquafaba**). 2019. 114 fls. Dissertação (mestrado de Engenharia Química). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2019.

MINIM, V.P.R.; SILVA, R. C. dos S. N. Análise sensorial descritiva. Viçosa: UFV, 2016.