



Não Queira
No Seu, Oito
XI SEMANA
UNIVERSITÁRIA

**Diversidade,
Inclusão e
Transformação Social**

APLICAÇÃO DO BAGAÇO DE FRUTA-PÃO (ARTOCARPUS ALTILIS) NO DESENVOLVIMENTO DE HAMBÚRGUER PLANT-BASED

Giovana Gabriely Alves Constantino¹

Kamilly Silva Nascimento²

Andressa Maria Medeiros Theóphilo Galvão³

Marco Aurelio Schiavo Novaes⁴

Thayane Rabelo Braga Farias⁵

RESUMO

A fruta-pão (*Artocarpus altilis*) é comumente cultivada em regiões tropicais como o Maciço de Baturité, por ser uma fruta rica em amido, utilizado na obtenção de farinha, durante a extração do amido gera-se o resíduo da fruta o bagaço, que seria posteriormente descartado. O trabalho teve como objetivo desenvolver um hambúrguer *plant-based* utilizando bagaço proveniente da extração de amido da fruta-pão como matéria-prima, visando ao aproveitamento desse resíduo na elaboração de um produto alimentício de base vegetal. A metodologia adotada para a elaboração do produto iniciou-se com pesquisas sobre a aplicação do bagaço no desenvolvimento de produtos alimentícios, seguido pela elaboração da formulação e pela execução da produção, a partir do bagaço de fruta-pão (40,16%), adicionado à formulação do hambúrguer juntamente aos demais componentes: Batata doce (28,11%), Cenoura (10,04%), Beterraba (8,03%), amido (10,04%) e especiarias como sal, cebola e alho em pó (3,61%). Os ingredientes foram homogeneizados manualmente até a obtenção de uma massa adequada para a modelagem. Em seguida, a massa foi moldada em formato característico de hambúrguer e submetida ao processo de fritura. Após o preparo, realizou-se uma avaliação sensorial de caráter não formal, na qual foram considerados aspectos como aparência, textura e sabor. As características observadas foram registradas qualitativamente, sem a utilização de métodos estatísticos. Observou-se que o produto apresentou textura satisfatória e sabor agradável, enquanto a aparência após a fritura destacou-se, apresentando características visuais semelhantes às observadas em hambúrgueres industrializados convencionais à base de carne. Os resultados observados indicam que o bagaço de fruta-pão apresenta potencial para utilização como matéria-prima na elaboração de produtos alimentícios, contribuindo para o aproveitamento de resíduos e para a diversificação de alternativas alimentares. Como perspectivas futuras têm-se a realização de análises físico-químicas e nutricionais, visando à caracterização mais aprofundada do produto. Conclui-se que a proposta de uma alternativa alimentar a partir do aproveitamento de um resíduo potencialmente descartado contribui para a diversidade, inclusão e transformação social, ao incentivar a reflexão sobre práticas mais sustentáveis e sobre a diversificação das possibilidades de produção e consumo de alimentos.

Agradeço à Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB) pelo suporte institucional. Trabalho desenvolvido na modalidade de I Encontro de Produção Científica Livre da Graduação da UNILAB, sem apoio financeiro de agências de fomento, vinculado à grande área do CNPq de Ciências Agrárias.

Palavras-chave: Fruta-Pão; Resíduos; Plant-based; Sustentabilidade.

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Unidade acadêmica do Ceará, Discente, gabrielygiovana69@gmail.com¹

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Unidade acadêmica do Ceará, Discente, kamillysilvansc@gmail.com²

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Unidade acadêmica do Ceará, Docente, andressa.theophilo@unilab.edu.br³

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Unidade acadêmica do Ceará, Docente, marco.schiavo@unilab.edu.br⁴

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Unidade acadêmica do Ceará, Docente, thyanerabelo@unilab.edu.br⁵