



Nos Olhos
Do
SITE
XI SEMANA
UNIVERSITÁRIA

**Diversidade,
Inclusão e
Transformação Social**

DESENVOLVIMENTO DE HAMBÚRGUERES PLANT-BASED COM ADIÇÃO DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS (PANC'S)

Maria Gabrielly Da Costa Peixoto¹

Valdecir Viana Silva²

Marco Aurelio Schiavo Novaes³

Andressa Maria Medeiros Theóphilo Galvão⁴

Thayane Rabelo Braga Farias⁵

RESUMO

A crescente busca por alternativas aos alimentos de origem animal tem estimulado o desenvolvimento de produtos plant-based, ampliando o interesse pela utilização de matérias-primas vegetais na elaboração de novos alimentos. Nesse contexto, o objetivo deste trabalho foi desenvolver hambúrgueres plant-based utilizando matérias-primas vegetais, incluindo feijão-de-corda, fava, fruta-pão e ora-pro-nóbis, valorizando ingredientes regionais e ampliando suas possibilidades de aplicação na elaboração de alimentos. Foram desenvolvidas quatro formulações: F1, à base de fava e ora-pro-nóbis natural; F2, composta por fava e ora-pro-nóbis desidratada; F3, elaborada com fava e fruta-pão; e F4, constituída por feijão-de-corda e fruta-pão. As formulações foram complementadas com ingredientes destinados à obtenção de sabor e estrutura, incluindo pimentão, cheiro-verde, alho em pó, cebola em pó, orégano, lemon pepper, sal e farinha de trigo, conforme cada formulação. A metodologia envolveu a seleção e preparação das matérias-primas, elaboração das diferentes formulações e moldagem dos hambúrgueres, seguida da realização de análises para avaliação das características dos produtos desenvolvidos. A utilização do ora-pro-nóbis nas formas natural e desidratada possibilitou explorar diferentes condições de incorporação do ingrediente, enquanto as demais formulações permitiram avaliar diferentes combinações de matérias-primas vegetais. Como resultado parcial, foram obtidas quatro formulações de hambúrgueres plant-based com diferentes combinações de ingredientes vegetais regionais. As análises dos produtos ainda estão em andamento, sendo necessárias para a obtenção dos resultados finais da pesquisa. Dessa forma, o desenvolvimento das formulações demonstra o potencial de utilização de matérias-primas vegetais regionais na elaboração de alternativas alimentares de origem vegetal, contribuindo para a diversificação de produtos e para o aproveitamento de recursos disponíveis. O trabalho também contribui para a diversidade, inclusão e transformação social ao propor uma alternativa alimentar de origem vegetal à base de ingredientes regionais, incluindo o feijão-de-corda, matéria-prima associada à agricultura familiar, podendo favorecer a diversificação da produção, a valorização de insumos locais e o desenvolvimento de alternativas alimentares destinadas a diferentes públicos, incluindo vegetarianos e veganos.

Grande área do CNPq: Ciências Agrárias.

Apoio Financeiro: sem financiamento — voluntária de Iniciação Científica.

Agradecimentos institucionais: Agradecimentos à Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB), pelo apoio ao desenvolvimento da pesquisa.

Palavras-chave: plant-based; hambúrguer vegetal; aproveitamento; inovação.

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Unidade acadêmica do Ceará, Discente, gabriellycosta@aluno.unilab.edu.br¹

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Unidade acadêmica do Ceará, Discente, valdecirviana@aluno.unilab.edu.br²

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

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

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