

DESENVOLVIMENTO DE HAMBÚRGUER VEGETAL À BASE DE MILHO ENRIQUECIDO COM FARINHA DE ERVILHA UTILIZANDO MUCILAGEM DE QUIABO COMO AGENTE LIGANTE

Carlos Renato De Sousa Vasconcelos (Discente Sem Bolsa)¹

Vicente Paulino De Freitas Neto (Discente Sem Bolsa)²

Francisco Ryan Mateus Laurindo (Discente Sem Bolsa)³

Guilherme Oliveira Nogueira (Discente Sem Bolsa)⁴

Luciana Gama De Mendonça (Orientadora)⁵

RESUMO

Introdução: O desenvolvimento de novos produtos alimentícios é uma importante área de aprendizagem na formação do engenheiro de alimentos, pois permite a aplicação prática de conhecimentos relacionados à escolha de matérias-primas, elaboração de formulações, processamento e compreensão das propriedades tecnológicas dos ingredientes. Além disso, esse processo estimula a criatividade e possibilita que os estudantes compreendam os desafios e as possibilidades envolvidos no desenvolvimento de alimentos inovadores. Nesse contexto, o presente trabalho teve como objetivo desenvolver um hambúrguer vegetal à base de milho, enriquecido com farinha de ervilha, utilizando a mucilagem de quiabo (*Abelmoschus esculentus*) como agente ligante, como atividade prática da disciplina de Desenvolvimento de Novos Produtos, do curso de Engenharia de Alimentos da UNILAB. **Objetivo:** Desenvolver um hambúrguer vegetal à base de milho, enriquecido com farinha de ervilha, utilizando mucilagem de quiabo (*Abelmoschus esculentus*) como agente ligante. **Metodologia:** A elaboração envolveu as etapas de ideação, seleção das matérias-primas, definição da formulação, processamento e prototipagem. O milho foi escolhido como base, enquanto a farinha de ervilha e a proteína texturizada de soja foram utilizadas para contribuir com o enriquecimento protéico e a estrutura do produto. A mucilagem de quiabo foi incorporada como alternativa natural para auxiliar na ligação dos ingredientes e na formação da massa. A formulação foi composta por 36% de milho cozido e triturado, 25% de proteína texturizada de soja hidratada, 14% de farinha de ervilha, 10% de mucilagem de quiabo, 7% de farinha de aveia, 3,6% de fécula de mandioca, 2,2% de óleo vegetal e 2,2% de temperos e condimentos. Os ingredientes foram misturados e homogeneizados até a obtenção de massa adequada para moldagem. Posteriormente, os hambúrgueres foram moldados e submetidos à fritura em óleo vegetal. Após o preparo, foram utilizados na montagem de sanduíches, servidos e compartilhados com a turma. **Resultados:** A atividade demonstrou a importância das aulas práticas na formação dos estudantes, possibilitando a observação das características do produto, como aparência, estrutura, textura e sabor. A experiência permitiu compreender a função tecnológica dos ingredientes e a necessidade de ajustes na formulação para alcançar características adequadas. Além disso, estimulou a criatividade e a capacidade de solucionar desafios encontrados durante o desenvolvimento. **Conclusões:** O desenvolvimento do hambúrguer vegetal mostrou-se relevante para a formação acadêmica e profissional, proporcionando aproximação com situações da atuação do engenheiro de alimentos. A atividade também demonstrou como conhecimentos construídos em diferentes disciplinas podem ser aplicados no desenvolvimento de produtos alimentícios inovadores. **Diversidade, Inclusão e Transformação Social:** A participação na Semana Universitária possibilita compartilhar essa experiência com a comunidade acadêmica e visitantes, demonstrando como atividades práticas podem contribuir para a construção do conhecimento e para a divulgação das possibilidades de atuação do profissional de Engenharia de Alimentos. A atividade também possibilita que estudantes do Ensino Médio conheçam o curso e suas possibilidades de atuação. **Agradecimentos institucionais:** À Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB) e ao curso de Engenharia de Alimentos pelo apoio institucional para a realização da atividade e participação na Semana Universitária. Grande Área do CNPq: Ciências Agrárias.

Palavras-chave: Engenharia de Alimentos; Plant Based; Vegetal; Grãos.

UNILAB, Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, renatosvasconcelos00@gmail.com¹

UNILAB, Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, vicentefreitasunilab@gmail.com²

UNILAB, Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, ryanmateus77@aluno.unilab.edu.br³

UNILAB, Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, guilherme.oliveira.nogueira@aluno.unilab.edu.br⁴

UNILAB, Instituto de Desenvolvimento Rural, Docente, lucianagama@unilab.edu.br⁵