

Ascensão do veganismo no Brasil: nugget vegano

Andressa Baloqui da Silva, discente de graduação de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal do Pampa-Unipampa, Campus Bagé

Caroline Costa Moraes, docente, Universidade Federal do Pampa-Unipampa, Campus Bagé

andressabaloqui.aluno@unipampa.edu.br

O veganismo é uma dieta alimentar praticada por pessoas que não ingerem ou utilizam produtos de origem animal. Com o aumento de adeptos dessa filosofia, as indústrias alimentícias vêm diversificando cada vez mais seus produtos para abranger e expandir o seu público-alvo. Levando em consideração esse cenário, e falta de tempo para preparar uma refeição, a busca por alimentos prontos ou de fácil preparo vem ganhando a preferência do consumidor. De acordo com uma pesquisa realizada pelo IPEC - Inteligência e Pesquisa em Consultoria (IPEC, 2021), 46% dos brasileiros já deixaram de consumir carne por vontade própria, pelo menos uma vez na semana. Para substituição da carne, são utilizados alguns insumos de base proteica de origem vegetal. Segundo dados do Ministério da Economia, até abril deste ano, 117 empresas foram abertas utilizando o termo “vegano” (CNN Brasil, 2022). O grupo de pesquisa “bioengenharia aplicada a recuperação e purificação de bioprodutos” já tem desenvolvidos alguns produtos alimentícios veganos, focado em abranger o consumidor que possui dietas restritivas e também o consumidor que tem carne na sua alimentação, mas que tenha vontade de inserir eventualmente produtos não cárneos. Em 2021, foi elaborado um produto de formulação análoga ao nugget, porém sem nenhum tipo de insumo animal. Os objetivos deste trabalho foi realizar análises físico-químicas no produto desenvolvido e em marcas comerciais disponíveis no mercado, para fins de comparação. Para a formulação, utilizou-se o cogumelo Shiitake (*Lentinula edodes*) e proteína de soja texturizada em substituição da proteína de carne. Após a produção do nugget vegano, foram realizadas nas dependências da Universidade Federal do Pampa- Unipampa/Campus Bagé, as análises físico-químicas para determinar a composição centesimal do alimento, utilizando os métodos oficiais descritos pelo Instituto Adolfo Lutz (2008). Com as análises verificou-se que a composição centesimal do nugget desenvolvido foi umidade (%) $70,7 \pm 0,5$; cinzas (%) $7,7 \pm 0,1$; fibra bruta (%) $18,7 \pm 0,4$; proteínas (%) $15,8 \pm 1,8$; lipídios (%) $1,12 \pm 0,2$; carboidratos (%) $21,5^*$; e o valor energético (%) $99,2^*$. Comparou-se os resultados obtidos com as marcas mais conhecidas, disponíveis nos mercados da região. Os lipídios do nugget vegano produzido na Unipampa- Campus Bagé, foram mais baixos, se comparado com as outras marcas, isso ocorre porque essas marcas adicionam óleo de algodão e girassol, o que aumenta a porcentagem de lipídios no alimento. Os valores de proteínas, foram menores do que os demais produtos que estavam em comparação, porém demonstrou um melhor resultado em fibras apresentando $2,75^*$ g e valor energético tendo apenas 99,2 Kcal, sendo o produto menos calórico. De acordo com a Portaria n° 27 do Ministério da Saúde, a formulação analisada é considerada com baixo teor de gordura, pois contém menos de 3g de gordura para 100g do produto. O consumo excessivo de gordura saturada, gordura trans e açúcares simples, desencadeiam doenças como diabetes mellitus, doenças cardiovasculares e obesidade. O Nugget vegano obteve um resultado excelente por ser um produto 100% vegetal e de rápido preparo, atendendo todas as necessidades do consumidor, e ainda, sendo uma alternativa de alimentação saudável. A próxima etapa é avaliar a aceitação do produto pelos consumidores, a

través de uma avaliação sensorial. *com base nos ingredientes: De acordo com a RDC n° 360 da ANVISA (Brasil, 2003), a determinação dos carboidratos e valor energético deve ser feita pelo método de diferença, que relaciona os valores de umidade, cinzas, lipídios, proteínas e fibra alimentar. Porém para a determinação do nugget vegano, utilizou-se um valor estimado, pois o laboratório de Engenharia de Alimentos da Unipampa- Campus Bagé, não possui os materiais necessários para a análise de fibra alimentar, portanto utilizou-se como base os carboidratos de cada ingrediente empregados na formulação

Agradecimentos: Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico CNPq (processo 313490/2019-8), pelas bolsas e incentivo a pesquisa, a minha coordenadora Caroline Costa Moraes, juntamente com o laboratório de Microbiologia e Toxicologia de Alimentos e também à UNIPAMPA.

Palavras-chave: Vegano; cogumelo; saudável.