

DESENVOLVIMENTO E ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DE MOUSSE ISENTA DE INSUMOS DE ORIGEM ANIMAL

Natasha Rodrigues Lorefice, discente de graduação, Universidade Federal do Pampa, Campus Bagé
Fernanda Germano Alves Gauterio, docente, Universidade Federal do Pampa, Campus Bagé

e-mail primeiro autor - natashalorefice.aluno@unipampa.edu.br.

e-mail segundo autor - fernandagauterio@unipampa.edu.br.

Com o crescente aumento no número de adeptos à alimentação vegetariana e ao estilo de vida vegano, bem como o público de consumidores intolerantes à lactose e alérgicos à proteína do leite, surge a necessidade de ampliar a diversidade de produtos para atender este nicho. Além da exclusão de insumos de origem animal, é necessário levar em consideração, a praticidade e as características funcionais do produto alimentício. Neste contexto, a mousse é considerada uma sobremesa formada a partir da emulsão aerada de óleo em água, estabilizada por proteínas, e comumente tem em seu preparo, uma base láctea e gelatina, o que impede o consumo pelo nicho de população mencionada. A fim de introduzir este tipo de produto na dieta de veganos e vegetarianos, a formulação deve apresentar insumos que substituam os de origem animal. Além da base láctea, a gelatina também deve ser substituída por outros insumos. A literatura descreve os hidrocolóides como ingredientes de alta tecnologia empregados nas indústrias de alimentos, devido às suas propriedades de espessante, estabilizante e emulsionante; podendo vir a serem substitutos da gelatina nas formulações da mousse. Dessa forma, o presente trabalho objetivou desenvolver uma mousse isenta de insumos de origem animal, com posterior comparação físico-química à formulação tradicional. A mousse tradicional (controle) foi desenvolvida com a base láctea (sendo composta por com leite condensado e creme de leite), açúcar, suco de uva concentrado e gelatina em pó incolor e sem sabor. A formulação isenta de insumos de origem animal também empregou açúcar e suco de uva concentrado, porém, creme de soja e associação das gomas xantana e carboximetilcelulose (1:1) como substitutos da base láctea e gelatina, respectivamente. Na elaboração de ambas as formulações, os insumos foram pesados, homogeneizados e a mistura foi conduzida à refrigeração. As análises físico-químicas foram realizadas em triplicata e conforme o descrito pelas normas de Adolfo Lutz (2008). Os resultados obtidos foram tratados por Análise de Variância e Teste de *Tukey* a 95% de confiança. Como resultados para a formulação tradicional obteve-se: pH (4,10^a % ± 0,02), acidez (0,54^a % ± 0,05), umidade (64,08^a % ± 0,05), proteínas (9,22^a % ± 0,04), lipídios (8,93^a % ± 0,05) e cinzas (0,44^a % ± 0,00). Enquanto o mousse sem insumos de origem animal apresentou: pH (4,12^a % ± 0,02), acidez (0,53^a % ± 0,05), umidade (63,48^a % ± 0,07), proteínas (4,91^b % ± 0,09), lipídios (2,61^b % ± 0,05) e cinzas (0,38^b % ± 0,01). Pode-se então verificar que não houve diferença significativa ($p < 0,05$) para os valores de pH, acidez e umidade, resultado interessante quanto aos dois primeiros parâmetros, pois é um

atributo facilmente perceptível pelos consumidores ao degustar o produto, indicando que a nova formulação apresentou acidez semelhante a tradicional, assim, possivelmente, não vindo a causar diferenças perceptíveis de sabor entre as duas formulações nesse aspecto do paladar para os consumidores. Os valores aferidos para cinzas, proteínas e lipídios mostraram diferenças significativas ($p > 0,05$), sendo o último parâmetro, um indicativo de que a mousse isenta de insumos de origem animal, apresentou um menor teor de gordura, portanto, menos calórico que o produto tradicional, o que mostra também, que a mousse pode ser recomendada para os consumidores que preferem consumir produtos com menor teor gorduroso. A partir dos resultados, conclui-se que o produto proposto se mostra satisfatório e potencial como uma versão de mousse para o público com dieta vegana e vegetariana, bem como para intolerantes à lactose e alérgicos à proteína do leite.

Agradecimentos: PDA e UNIPAMPA,

Palavras-chave: Carboximetilcelulose; Intolerância à lactose; Veganos; Vegetarianos; Xantana.