

# DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE DE ACEITAÇÃO DE UM PRODUTO VEGETARIANO TIPO “HAMBÚRGUER” ENRIQUECIDO COM PERESKIA ACULEATA.

Congresso Internacional de Nutrição em Estética, 1ª edição, de 08/11/2020 a 11/11/2020  
ISBN dos Anais: 978-65-86861-51-8

LOPES; Thalia Eduarda Soares <sup>1</sup>, CARVALHO; Aline Sanchez <sup>2</sup>, ORTIZ; Sanny Gomes <sup>3</sup>, SAMPAIO; Vivian Caroline <sup>4</sup>

## RESUMO

Os benefícios à saúde das dietas vegetarianas são reconhecidos, pois favorecem a manutenção de um peso corporal normal e reduzem os riscos de doenças crônicas. Porém, alguns nutrientes podem ser prejudicados, como: proteína (aminoácidos essenciais), cálcio, ferro e zinco, bem como a vitamina B12. Portanto, os aderentes do vegetarianismo devem realizar uma alimentação variada e nutricionalmente equilibrada. A Pereskia aculeata, popularmente denominada de Ora-pro-nóbis (OPN) é uma PANC (Planta Alimentícia Não Convencional) e possui o potencial de melhorar a qualidade nutricional alimentar. Assim, o objetivo do estudo foi desenvolver produto tipo “hambúrguer”, fonte de proteína e ferro de origem vegetal, em duas amostras (1 e 2), ambas com os mesmos ingredientes, porém com concentrações diferentes de OPN (15% na amostra 1 e 20% na 2) e comparar a aceitação de ambas amostras. A avaliação da análise sensorial de alimentos foi por teste de aceitação utilizando a Escala Hedônica (verbal estruturada) de 9 pontos e Escala Atitude (intenção de compra) de 5 pontos. Foi apresentado um questionário referente aos aspectos: sabor, textura, aroma e aparência da preparação elaborada, assim como a sua probabilidade de compra. O tratamento estatístico dos dados quantitativos foi realizado com apoio do programa BioEstat 5.3 e a probabilidade de significância considerada foi 5% ( $p \leq 0,05$ ) para as operações efetuadas. O presente estudo iniciou-se após a aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Marília - Unimar, bem como a anuência da coordenação dos cursos de fisioterapia, psicologia e nutrição, alvos neste estudo. Os alunos participantes são os matriculados nos cursos de fisioterapia, psicologia e nutrição da universidade, os quais, assinaram um termo de consentimento livre e esclarecido após receberem informações detalhadas sobre a natureza da investigação. Houve uma variação interessante entre o quesito sabor entre as duas amostras, sendo para amostra 1, 78% escolheram por “gostei” e na amostra 2, 52% optaram para o mesmo parâmetro, na opção “não gostei” a amostra 1 apresentou 7% de escolha e na amostra 2, 20% de escolha, porém, essas diferenças não apresentaram caráter significativo após análise estatística. Já no quesito aroma a opção “não gostei” da amostra 1 somaram 5% já na amostra 2 o total foi de 12%, nesta avaliação também não houve diferença significativa. Na análise de probabilidade de compra não houve diferença significativa entre as amostras. Os produtos desenvolvidos com diferentes concentrações de OPN ricos em ferro e fonte de proteína vegetal, teve boa aceitação pelo público vegetariano e não vegetariano em todos os parâmetros avaliados (sabor, aroma, textura, aparência e probabilidade de compra). Considerando que uma dieta vegetariana não equilibrada pode desenvolver algumas carências nutricionais, conclui-se que o “hambúrguer” vegetariano pode ser inserido na alimentação cotidiana para indivíduos que desejam uma opção de alimento agradável ao paladar, nutritivo e com fonte de aminoácidos e ferro de origem vegetal, melhorando a qualidade nutricional de sua alimentação.

**PALAVRAS-CHAVE:** Alimentação vegetariana. Pereskia Aculeata. Ora-pro-nóbis. Qualidade Nutricional. Deficiência Nutricional.

<sup>1</sup> Universidade de Marília - Unimar, thaliaelopes@gmail.com  
<sup>2</sup> Universidade de Marília - Unimar, alinesanchez25@gmail.com  
<sup>3</sup> Universidade de Marília - Unimar, sannygomesortiz@gmail.com  
<sup>4</sup> Universidade de Marília - Unimar, viviansampaio2@gmail.com

<sup>1</sup> Universidade de Marília - Unimar, thaliaelopes@gmail.com  
<sup>2</sup> Universidade de Marília - Unimar, alinesanchezc25@gmail.com  
<sup>3</sup> Universidade de Marília - Unimar, sannygomesortiz@gmail.com  
<sup>4</sup> Universidade de Marília - Unimar, viviannsampaio2@gmail.com