



VII Congresso de Pesquisa e Extensão da FSG
V Salão de Extensão

<http://ojs.fsg.br/index.php/pesquisaextensao>

ISSN 2318-8014



ELABORAÇÃO DE BROWNIE VEGETAL

Angela de Lorenzi^a, Beatris dos Santos^a, Fernanda Atti^a, Gabriela Pedri^a, Vanessa Krause^a, Nicole Teixeira Sehnem^{a*}

a) Curso de Nutrição do Centro Universitário da Serra Gaúcha (FSG), Caxias do Sul - RS

*Autor correspondente (Orientador)

Nicole Teixeira Sehnem,

Endereço: Rua Os Dezoito do Forte, 2366 - Caxias do Sul - RS -

CEP: 95020-472

Palavras-chave:

Brownie vegetal. Beterraba.

Industrializados.

INTRODUÇÃO / FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA: O Brasil é o 4º maior consumidor de sacarose do mundo de acordo com levantamento da Sucden, multinacional do ramo açucareiro, realizado em 2014. A recomendação da Organização Mundial de Saúde (OMS) é que apenas 10% dos alimentos consumidos por dia venham do açúcar, mas os brasileiros consomem 16,3%. (BRASIL, SD) Desde a segunda metade do Século XX, condições favoráveis à ocorrência de desnutrição e doenças infecciosas têm sido gradativamente substituídas por um cenário favorável à ocorrência de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) relacionadas ao consumo excessivo e/ou desbalanceado de alimentos e à prática insuficiente de atividade física. Tal cenário pode ser verificado tanto em países desenvolvidos como em grande parte daqueles em desenvolvimento, incluído o Brasil. Nesse contexto, a estratégia global da Organização Mundial da Saúde (OMS) para Alimentação, Atividade Física e Saúde, de 2003, ressalta a necessidade de adequação dos padrões mundiais de alimentação, com ênfase na redução do consumo de alimentos com alto teor de energia, baixo teor de nutrientes e alto teor de sódio, gorduras saturadas, gorduras trans e carboidratos refinados. (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2003). A produção de brownie de base vegetal tem como objetivo diminuir o consumo de alimentos ricos em gorduras saturadas e/ou trans, açúcares e sódio, bem como agregar valor nutricional a sobremesas comumente consumidas pela população, contribuindo para redução do quadro de obesidade e desnutrição apresentado. **MATERIAL E MÉTODOS:** Foi apresentado brownie de beterraba com sopa de frutas vermelhas, sendo o mirtilo e a amora as frutas escolhidas. Realizou-se elaboração de embalagem e rótulo originais para o produto apresentado. O brownie e a sopa de frutas vermelhas possuíam embalagens separadas, visando manter a consistência do produto, bem como dar a opção do consumidor de adicionar a sopa ou não. A receita do brownie incluía 100g

de beterraba crua, 3 ovos, 100g de açúcar demerara, 60g de óleo de coco, 60g de farinha de arroz, 30g de farinha de beterraba, 200g de chocolate belga meio amargo, 1 pitada de sal, 15g de cacau em pó, 10g de fermento em pó químico e 10ml de essência de baunilha. A receita rende em média 14 brownies de 70g cada. A sopa de frutas vermelhas foi elaborada com 200g de frutas vermelhas (amora e mirtilo), 120g de açúcar demerara, 50ml de aceto balsâmico, pimento do reino moída a gosto. O produto passou por análise sensorial de 20 voluntários aleatórios e por banca avaliadora composta por professores e profissionais da área da gastronomia. **RESULTADOS/ DISCUSSÃO:** O produto apresentou sabor agradável e semelhante aos convencionalmente comercializados nos mercados que não possuem base vegetal. Houve grande aceitação do público exposto, quanto a sabor, aroma, textura e cor. A sopa de frutas vermelhas, obteve menor aceitação por conta do seu sabor levemente acidificado e agridoce, o que não gera problemas na comercialização do produto tendo em vista que o brownie e a sopa seriam ofertados em embalagens separados, tornando sua adição opcional. O produto é ofertado de forma congelada e apresenta validade de 3 meses sob congelamento. **CONCLUSÃO:** A inserção de produtos como o apresentado mostra-se totalmente viável visando a relação custo x benefício, bem como a alta aceitação do público exposto. O produto propõe melhorar a qualidade alimentar da população, mostrando-se uma opção mais nutritiva e com menores quantidades de açúcares refinados e gorduras saturadas e/ou trans, contribuindo para melhora dos níveis de obesidade e desnutrição vistos na população mundial atual.

REFERÊNCIAS

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Brasil é o 4º maior consumidor de açúcar do mundo.** Disponível em: <<http://mds.gov.br/area-de-imprensa/noticias/2016/junho/brasil-e-o-4o-maior-consumidor-de-acucar-do-mundo/>>. Acesso em: 02/07/2019.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases: report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation. **Geneva: World Health Organization; 2003.**

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Integrated prevention of noncommunicable diseases: global strategy on diet, physical activity and health. **Geneva: World Health Organization; 2004.**