



Stachys byzantina K. Kock COMO BASE DE AROMATIZAÇÃO NO DESENVOLVIMENTO DE HAMBÚRGUER VEGETAL SABOR PEIXE

Luiza Felipim Corsi, Andrea Dal Bo, Karine Frizzo

Engenharia Química - Tecnologia Química

A elaboração de produtos alimentícios à base de plantas, denominados *plant-based*, vem crescendo conforme os consumidores demonstram interesse em dietas com restrição, total ou parcial, de derivados de origem animal, motivados por questões éticas, ambientais e de saúde. Paralelamente, houve um acréscimo no número de pesquisas referentes às plantas alimentícias não-convencionais (PANCs), sendo a *Stachys byzantina* K. Koch, popularmente conhecida como “peixinho da horta” um exemplar de destaque na culinária, devido ao sabor característico de lambari frito, quando empanada e frita, e ao seu conteúdo de vitaminas, minerais, proteínas e fibras alimentares. Diante desse contexto, o objetivo do presente estudo foi desenvolver um hambúrguer *plant-based* sabor peixe, tendo como base de aromatização as folhas de *S. byzantina* K. Koch. Inicialmente, foi determinado o teor de umidade das folhas frescas, previamente à higienização e secagem, por método direto na balança de infravermelho, cujo resultado foi de $81,76 \pm 1,38$ %, o teor elevado é condizente com o aspecto suculento destas quando frescas. Em vista de um aspecto mais comercial e de distribuição em larga escala, o processo de secagem demonstra-se interessante, promovendo não só a extensão do *shelf-life*, mas também, preservação da qualidade e compostos, além de reduzir o volume da matéria prima. Assim, as folhas foram higienizadas em água corrente e imersas em solução de 200 ppm de hipoclorito de sódio por 10 minutos, para posteriormente, serem submetidas a secagem em estufa de circulação de ar forçado. A fim de avaliar o melhor binômio tempo/temperatura foram testadas as temperaturas de 50 e 60°C, sendo o de melhor resultado a de 50°C/5,17 h, pelo fato de reduzir a perda de compostos voláteis e preservar o aroma. A partir das folhas secas, foi obtida uma farinha, a qual utilizou-se para a aromatização do hambúrguer, cuja formulação foi realizada com base nos ingredientes e tabelas nutricionais de produtos disponíveis nos principais supermercados da região, a partir de uma pesquisa de mercado, bem como, pesquisa bibliográfica em artigos científicos. A base proteica do hambúrguer foi composta por proteína texturizada de ervilha, feijão branco e farinha de grão-de-bico. O produto final foi caracterizado através das análises de umidade ($57,21 \pm 1,33$ %), cinzas ($5,62 \pm 0,09$ %), proteínas ($18,79 \pm 0,36$ %) e lipídeos ($11,93 \pm 1,91$ %). Através de análise sensorial descritiva, realizada pelos pesquisadores envolvidos na pesquisa, foi possível avaliar a permanência do sabor semelhante a peixe no hambúrguer após a fritura, dentre as dosagens de farinha de *S. byzantina* testadas (0,46, 3 e 5%). A formulação com melhor resultado sensorial em relação à sabor e cor foi com 0,46%. Dosagens superiores apresentavam coloração esverdeada e sabor a mato. Portanto, esta pesquisa demonstrou que é possível a aplicação da farinha de *S. byzantina* para aromatização de hambúrgueres vegetais, e que o produto formulado se enquadra nos padrões permitidos pela legislação vigente de umidade, proteína e lipídeos, considerando a norma para hambúrgueres a base de



proteína animal. Além disso, a análise de cinzas demonstrou um conteúdo de micronutrientes elevado, impactando positivamente o valor nutricional do produto final.
Palavras-chave: Hambúrguer plant-based; Peixinho da horta; Plantas alimentícias não convencionais

Apoio: Programa de Bolsas de Pesquisa do UNIEDU/Governo de Santa Catarina e UNIVALI