
DESENVOLVIMENTO DE BRIGADEIRO PARA INTOLERANTES E ALÉRGICOS A LACTOSE

Estudantes:

Karen Cristina Miranda de Oliveira

Maria Clara de Lima Primo

Sofia Deslandes Dias e Santos

Orientadoras:

Deborah Santesso Bonnas

Letícia Vieira Castejón

Escola:

Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro – Câmpus Uberlândia

Resumo

Veganos não consomem nada proveniente de animais, como leite e derivados, ovos e derivados e achocolatados, que não sejam produzidos apenas com cacau. E pessoas intolerantes à lactose não podem consumir nada lácteo ou derivados. Portanto, o presente trabalho objetivou a produção de um brigadeiro a base de soja, atendendo a essas necessidades, avaliando sua aceitabilidade por meio de testes sensoriais. O produto apresentou boa aceitação propiciando uma alternativa para inserir esse alimento tão tradicional para essas pessoas que não podem consumi-lo na receita original.

Palavras-chave: nutrição, desenvolvimento de produto, avaliação sensorial.

Introdução e justificativa

Nas eleições de 1946, Eduardo Gomes, cuja patente militar era brigadeiro, candidatou-se à Presidência da República pela União Democrática Nacional (UDN). O candidato fazia muito sucesso entre as mulheres e por isso tinha como slogan a frase “Vote no Brigadeiro, que é bonito e solteiro”. Algumas eleitoras, para promover a campanha de Eduardo Gomes, elaboraram um doce para ser vendido em festas para arrecadar fundos para o candidato. O doce se tornou popular não só na região de São Paulo, mas também se espalhou pelo Brasil inteiro

(PORTILHO, 2018).

Inicialmente, o doce não tinha um nome oficial, então era chamado de “o preferido do brigadeiro” ou “doce do brigadeiro”, mas logo passou a ser chamado apenas de “brigadeiro”. Ele era feito com manteiga, chocolate em pó e leite condensado, que foi escolhido pela escassez de leite fresco e açúcar na época (PORTILHO, 2018).

O brigadeiro é um doce legitimamente brasileiro, e tem grande importância cultural em todas as regiões do país. Ele é um dos doces mais consumidos no Brasil e é considerado democrático, pois é consumido por ricos, pobres, homens, mulheres, adultos, crianças, etc. O doce é tão difuso na sociedade que pode-se dizer que ele é uma instituição nacional.

Porém parte da população não pode consumir esse produto. Em torno de 75% da população mundial ocorre a intolerância à lactose, que é uma das principais substâncias do leite. Esta patologia se caracteriza pela falta da ação da enzima lactase, que é responsável por quebrar a lactose em glicose e galactose. Além da intolerância outra parte da população é acometida de alergia alimentar. Neste caso o agente causador é encontrado principalmente no leite e seus derivados. O agente responsável por toda essa reação são proteínas do leite de vaca, tais como a caseína, lactoglobulina e imunoglobulinas (GASPARIN *et al.* 2010).

Nesse contexto as pessoas que não podem consumir leite e seus derivados ficam impossibilitados de consumir o brigadeiro na sua forma tradicional assim como as pessoas que adotam a dieta vegana, ou seja, sem produtos de origem animal.

Objetivos

Considerando-se as restrições alimentares de veganos e das pessoas intolerantes ou alérgicas à lactose que não podem consumir produtos de origem animal e produtos lácteos respectivamente, o presente trabalho objetivou a produção de um brigadeiro a base de soja, acessível a quem tem essas necessidades, avaliando sua aceitabilidade por meio de testes sensoriais.

Metodologia

Foi realizada uma pesquisa bibliográfica para busca de uma formulação inicial para confecção do brigadeiro. A partir da formulação inicial foi produzido o brigadeiro de soja. O produto foi testado com 27 provadores não treinados utilizando-se avaliação de escala hedônica estruturada de 9 pontos com extremos desgostei extremamente e gostei extremamente

(DUTCOSCKY, 2013). Os resultados foram interpretados pela estatística descritiva e foi calculado o Índice de Aceitabilidade:

$$IA = \frac{A \cdot 100}{B}$$

Onde A = nota média obtida pelo produto na avaliação global

B

B = maior nota possível para o produto

Resultados e discussão

Os resultados das avaliações sensoriais para o parâmetro sabor nota média de 8,7 (entre gostei muito e gostei muitíssimo) e nota média 5,13 para o parâmetro cor (indiferente e gostei). A avaliação global do produto correspondeu à nota média 7,66 que correspondeu à avaliação entre gostei muito e gostei muitíssimo. A partir dessa última avaliação obteve-se o índice de aceitabilidade de 85,11% indicando que o produto teve boa aceitabilidade entre os consumidores. Nesse trabalho o produto desenvolvido obteve melhor aceitabilidade que brigadeiro desenvolvido a base de extrato de soja e alfarroba por Dias e Marin (2016).

Conclusões

A partir desse estudo pode-se desenvolver um produto similar ao brigadeiro convencional, mas que poderá ser consumido pelas pessoas com intolerância a lactose ou que não consumam produtos de origem animal.

Referências

DIAS, Y. K. M.; MARIN, T. *Elaboração e análise sensorial de brigadeiro para intolerantes à lactose e alérgicos as proteínas do leite de vaca*. Disponível em: <www.cesuap.edu.br/anais/congresso-multidisciplinar-2016/nutricao/elaboracao_e_analise_sensorial_de_brigadeiro_para.pdf>. Acesso em: 08 ago. 2018.

GASPARIN, F. S. R.; TELES, J. M.; ARAÚJO, S. C. *Alergia a proteína do leite versus intolerância a lactose: as diferenças e semelhanças*. Revista Saúde e Pesquisa, v. 3, n. 1, p. 107-114, jan./abr. 2010.

PORTILHO, G. *Por que o doce brigadeiro tem esse nome?*. Superinteressante, Editora Abril. Disponível em: <<https://super.abril.com.br/mundo-estranho/por-que-o-doce-brigadeiro-tem-esse-nome/>>. Acesso em: 08 jul. 2018.