



ARTIGO CIENTÍFICO

ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DO BRIGADEIRO GOURMET DE GENGIBRE ZERO LACTOSE

*Preparation and sensory evaluation of the gourmet
gourmet of ginger zero lactose*

OLIVEIRA, Helen¹
PORCIONATO, Isabella de Souza²
FIORENTIN, Milena Paulina Pinto³
BATISTA, Thassiane Cristine de Lima⁴
CAPANA, Thaisa Hanse⁵
GUZI, Eleone Aparecida Tozo⁶

Resumo

Verificar e avaliar a aceitação sensorial do brigadeiro de gengibre zero lactose e termogênico elaborado com Ingredientes selecionados, leite condensado zero lactose, gengibre ralado e creme de leite zero lactose. 32 julgadores participaram do teste de aceitação sensorial que avaliaram entre gostei muitíssimo e desgostei muitíssimo, a receita do brigadeiro de gengibre teve ótima aceitação e a dose adequada do gengibre contribui para a aceitação inclusive das pessoas que não gostavam do mesmo. Sendo assim, é uma boa opção para pessoas com dificuldade em encontrar alimentos saborosos e zero lactose.

Abstract

Verify and evaluate the sensory acceptance of the zero lactose and thermogenic ginger brigadeiro made with selected ingredients, zero lactose condensed milk, grated ginger and zero lactose cream. 32 judges participated in the sensory acceptance test, which they evaluated between I liked it a lot and I disliked it a lot, the ginger brigadeiro recipe had great acceptance and the adequate dose of ginger contributed to the acceptance even by people who didn't like it. Therefore, it is a good option for people who have difficulty finding tasty foods and zero lactose.

Palavras chave: Zero lactose, gengibre, intolerante, gordura.

INTRODUÇÃO

O brigadeiro, docinho mais conhecido atualmente sucedeu em meados de 1945 enquanto aconteciam as eleições para presidente da república, era preparado pelas eleitoras do candidato Brigadeiro Eduardo Gomes, as mesmas o serviam em festas e eventos, com o intuito de arrecadar fundos para sua campanha.

Porém a receita se popularizou ao passar dos anos e sua frequência se tornou obrigatória em festas infantis. Desse modo o brigadeiro teve sua produção expandida para a indústria, apresentado em versões enlatadas ou confeitado representando atualmente o maior volume de vendas entre os itens de doçarias.

Ao passar, o docinho adquiriu novas versões de consumo, “de colher” e “gourmet”. A gourmet é uma releitura da receita tradicional, com a adição de ingredientes que agraciavam características e

apresentação sofisticadas. Um dos ingredientes é o *Zingiber officinale roscoe*, popularmente conhecido como gengibre, é uma planta originária da Ásia, utilizado para combater enfermidades e pesquisas recentes comprovam sua eficácia, O uso na culinária tornou o gengibre uma especiaria apreciada em todo o mundo.

O gengibre é um reconhecido alimento termogênico, capaz de aumentar o metabolismo e a queima de gordura. É comum a utilização do mesmo como coadjuvante por pessoas que desejam perder peso corporal. O rizoma é eficaz ainda, contra artrite, reumatismo, entorses, dores musculares, dores de garganta, cólicas, prisão de ventre, indigestão, vômitos, demência, febre, doenças infecciosas (SILVA et al, 2017).

O trabalho tem como objetivo criar um brigadeiro para pessoas intolerantes a lactose e com dieta balanceada, que tem dificuldades em encontrar doces zero lactose e com funções termogênicas.

MATERIAIS E MÉTODOS

Elaboração do brigadeiro de gengibre zero lactose
ingredientes

Para a elaboração do brigadeiro de gengibre foi utilizado leite condensado zero lactose, creme de leite zero lactose e gengibre ralado.

Elaboração do brigadeiro a base de gengibre zero lactose

O procedimento para o desenvolvimento do brigadeiro foi da forma de preparo tradicional do brigadeiro, porém com o diferencial do gengibre e utilizados com produtos zero lactose.

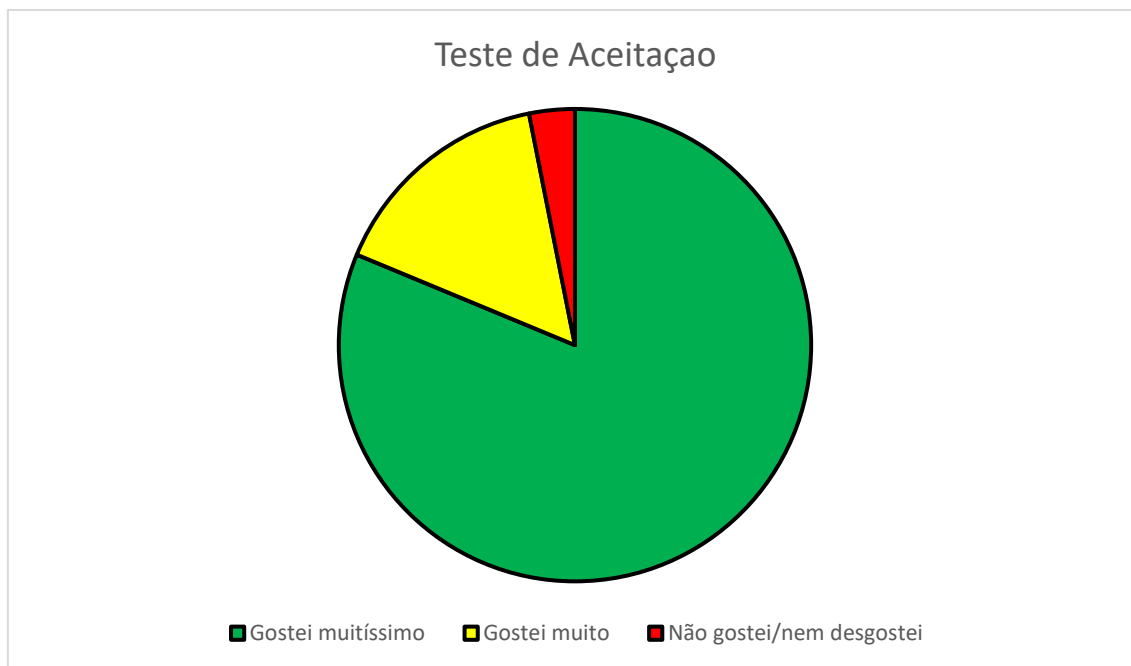
O leite condensado zero lactose foi aquecida em fogo baixo juntamente com o creme de leite zero lactose, e após engrossar foi adicionado o gengibre. Após os ingredientes serem adicionados ao leite condensado, misturou-se bem, sempre movimentando o líquido até criar uma consistência mais grossa e espessa e então mantendo a chama em fogo alto. Com a consistência desejada do brigadeiro então foi adicionado o gengibre ralado em espessura bem pequena. Esfriou-se o máximo possível fora da geladeira e então foi colocado em pequenos copos em um reservatório e levado para gelar em uma temperatura de aproximadamente 6 a 9°C. Foi mantido reservado por aproximadamente 30 minutos. A base do brigadeiro foi homogeneizada pela ininterrupta no momento do preparo, ocasionando uma aparência lisa e sem grumos ao produto propriamente dito. A análise sensorial do brigadeiro de gengibre zero lactose foi realizada no Laboratório de Análises Sensorial do Centro Universitário Assis Gurgacz, com 32 julgadores não treinados, de ambos os sexos, foi disponibilizado uma ficha que continha várias alternativas desde gostei muitíssimo a desgostei muitíssimo, após deveriam responder de forma opcional duas perguntas: 1. O que mais gostou? 2. O que menos gostou na amostra?.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Após ter sido executado o teste de aceitação do brigadeiro de gengibre, realizado no dia 10 de novembro de 2021, tendo como maioria em um total de 32 julgadores, votos femininos, o brigadeiro foi de bastante aceitação, devido ao seu sabor moderado de gengibre e sua textura com bastante cremosidade.

Em um total de 100%, 81,25% dos julgadores aprovaram o produto citando ter gostado muitíssimo, 15,62% citaram ter gostado muito e 3,12% citaram não ter gostado e nem desgostado, podendo-se então afirmar que foi muito bem aceito e aprovado na avaliação sensorial, sendo insignificativo a reprovação do produto. Foi citado também, faltar talvez característica crocante na receita elaborada. Porém muitos citaram estar na medida certa do gengibre, o que fez com que a receita fosse aceita pela grande maioria, por não ter um gosto muito marcante da raiz que é bastante forte e de sabor exótico.

Introduzir esta receita no dia a dia seria de grande notabilidade devido aos inúmeros benefícios e nutrientes que o gengibre causa ao corpo humano, sendo usado inclusive para a fabricação de medicamentos.



Conclusão

Após a análise concluímos que o produto desenvolvido obteve boa aceitação pelos jurados, sendo assim uma boa opção para quem possui dieta restrita a gordura e intolerância a lactose, por ser uma receita fácil e pratica acaba facilitando o dia a dia dessas pessoas.

Referencias

Risatto,A.; Sinigoi, C.; Thomaz, V.R. **O brigadeiro na vida do paulistano, seu consumo e as relações de hospitalidade**. Disponível em: <http://www.divulgacaocientifica.sp.senac.br/o-brigadeiro-na-vida-paulistano-seu-consumo-e-relacoes-de-hospitalidade/>.

ZANIN, Tatiana. **Sete Benefícios do gengibre para a saúde. Tua saúde, 2021**. Disponível em: <https://www.tuasaude.com/beneficios-do-gengibre/>> acesso em: 21 set. 2021.

MilkPoint. **Quem inventou o leite condensado. Recreio Uol, 2019**. Disponível em: <https://www.milkpoint.com.br/artigos/espaco-aberto/curiosidades-quem-inventou-o-leite-condensado-217447/>> acesso em: 21 set. 2021.