

DESENVOLVIMENTO DE HAMBÚRGUER VEGETARIANO DE ERVILHA

OLIVEIRA, Jaqueline Gonçalves Peres

CRUZ, Luciana Cualho

FRANÇA, Maria Vitória Zambotto

DEMENEK, Vitória Carla

GUZI, Eleone Tozo

RESUMO:

Neste trabalho desenvolvemos um hambúrguer vegetariano de ervilha, apresentamos os ingredientes utilizados e seu modo de preparo, a receita foi elaborada no laboratório de nutrição da FAG no dia 31/10/2022. Esse produto tem como público alvo atletas, vegetarianos, pessoas com foco no emagrecimento e aqueles que pretendem ter uma alimentação saudável, por serem fabricados com ingredientes saudáveis que fornecem um bom subsídio de nutrientes, tendo uma dieta rica em proteína vegetal, carboidratos, vitaminas e sais minerais. Utilizou-se a ervilha por ser um vegetal rico em proteína além de ter um sabor que ao ser misturado com outros ingredientes, agrada muitos paladares. Nosso produto tem como objetivo aguçar empreendedores para um investimento nesse ramo visto que no mercado alimentício há poucas opções para essa classe, que tem aumentado a sua procura. Assim que o produto ficou pronto, realizamos a análise sensorial com 22 acadêmicos do curso de farmácia, com todas as regras para o teste de aceitação e, por fim, nosso projeto teve uma excelente aceitação pelos avaliadores, sendo uma ótima opção para o público alvo, tendo em consideração um custo benefício e a praticidade na elaboração.

PALAVRAS-CHAVE: Ervilha, Hambúrguer, Vegetariano.

1 INTRODUÇÃO

Atualmente, os hábitos do consumidor têm mudado, adquirindo um perfil mais saudável, isso resultou com um mercado mais amplo na área de produtos vegetarianos, beneficiando pessoas que buscam uma alimentação mais inteligente e saudável. O vegetarianismo é uma alternativa para atletas e pessoas com foco no emagrecimento, por serem fabricados com ingredientes saudáveis, que fornecem um bom subsídio de nutrientes, fornecendo proteína vegetal, carboidratos, vitaminas e sais minerais. Apesar do aumento do interesse nesses produtos, ele ainda é um nicho pouco explorado, sendo, muitas vezes, difícil de encontrar pelos consumidores. Nosso produto tem o foco de despertar empreendedores nesse ramo, que a cada dia está sendo mais procurado, dando opção para públicos com ênfase em cuidado com a saúde (RÉVILLION, PHILIPPE, et al, 2019).

2 DESENVOLVIMENTO

Visto que no mercado alimentício há poucas opções para esse grupo de vegetarianos, elaboramos uma receita prática que trás uma boa quantidade de proteína e fibras, utilizou-se a ervilha por ser um vegetal rico em proteína além de ter um sabor que ao ser misturado com outros ingredientes, agrada muitos paladares.

A receita foi elaborada no laboratório de nutrição da FAG no dia 31/10/2022 com a seguinte formulação para 2 hambúrgueres:

- 100g de ervilha cozida
- 15g de cebola ralada
- 50g de farelo de aveia
- 1g de páprica defumada
- 1 dente de alho
- 1 ovo
- Chimichurri pitada
- Ervas finas pitada
- Sal a gosto

Modo de preparo:

Cozinhar a ervilha por mais ou menos 10 minutos, desprezar a água e em seguida colocar no processador, não é necessário processar muito, apenas deixar a ervilha em pedaços menores, retirar do processador e colocar em outro recipiente. Misturar todos os outros ingredientes e dividir em duas porções, moldar no formato de hambúrguer, colocar em uma assadeira e levar ao forno pré aquecido a 250°C para assar por 10 minutos.

Depois de pronto iniciamos a análise sensorial com 22 acadêmicos com todas as regras para o teste de aceitação e o resultado está descrito a seguir:

- 11 pessoas gostaram muitíssimo
- 07 pessoas gostaram muito
- 02 pessoas moderadamente
- 01 pessoa não gostou/ nem desgostou
- 00 desgostou moderadamente
- 00 desgostou muito
- 01 desgostou muitíssimo

3 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com essa pesquisa podemos observar que o produto desenvolvido teve uma excelente aceitação pelos avaliadores, sendo assim uma ótima opção para o público alvo, considerando o custo benefício e a praticidade na elaboração.

6 REFERÊNCIAS

RÉVILLION, PHILLIPE, Jean, et al. O mercado de alimentos vegetarianos e veganos: características e perspectivas. Ciência e tecnologia. 2019. Disponível em:

<file:///C:/Users/Farmacenter/Downloads/O-mercado-de-alimentos-vegetarianos%20(2).pdf>

Acessado em: 15 Set. 2022

VEGETARIANISMO CRESCE NO BRASIL E CRIA OPORTUNIDADES DE NEGÓCIOS.

Consumidor moderno,2021. Disponível em:

<<https://www.consumidormoderno.com.br/2021/01/27/vegetarianismo-veganismo-crescem-brasil-oportunidades-negocios/>> Acessado em: 16 Nov. 2022