

Doce de Brigadeiro de Inhame

Gazoli, GABRIELE
Chaves, HELENA
Leticia, KAUANE
Esther, KARLA
Ribeiro, SILVANA

RESUMO

Brigadeiro é um doce irresistível, feito à base de leite condensado, manteiga e chocolate. Sua textura cremosa e sabor de chocolate o tornam um sucesso em festas, eventos e ocasiões especiais. É um doce que agrada a pessoas de todas as idades e classes sociais, sendo considerado um dos doces mais populares do Brasil. O inhame é um tubérculo rico em carboidratos, fibras, vitamina C e potássio. Além de ser uma boa fonte de energia e ajudar a regular o intestino. É um ingrediente versátil que pode ser usado em uma variedade de receitas, como sopas, purês, bolos, tortas e salgados pois possui sabor suave e neutro. O inhame é uma matéria-prima promissora para a indústria, pois é um alimento nutritivo e versátil que pode ser usado em uma variedade de aplicações. Foi introduzido no Brasil pelos escravizados africanos. É um alimento energético que também se destaca como fonte de vitamina B1 e pelo teor de fibras alimentares e potássio (EMBRAPA, 2010). Os brigadeiros de inhame foram desenvolvidos no laboratório de nutrição da instituição Centro Universitário da Fundação Assis Gurgacz em Cascavel - Pr, com o objetivo de testar suas propriedades sensoriais e a aceitabilidade do produto. Para as análises sensoriais foram coletados dados de 50 provadores não treinados, entre alunos do quarto período do curso de Farmácia e professora da instituição Centro Universitário da Fundação Assis Gurgacz em Cascavel - Pr. O objetivo do presente trabalho é desenvolver um brigadeiro tendo como ingrediente principal o inhame em substituição ao leite condensado.

ABSTRACT

Brigadeiro is an irresistible sweet, made with condensed milk, butter and chocolate. Its creamy texture and chocolate flavor make it a hit at parties, events and special occasions. It is a sweet that appeals to people of all ages and social classes, being considered one of the most popular sweets in Brazil. Yam is a tuber rich in carbohydrates, fiber, vitamin C and potassium. In addition to being a good source of energy and helping to regulate the intestines. It is a versatile ingredient that can be used in a variety of recipes, such as soups, purees, cakes, pies and savory snacks as it has a mild and neutral flavor. Yam is a promising raw material for industry as it is a nutritious and versatile food that can be used in a variety of applications. It was introduced to Brazil by enslaved Africans. It is an energetic food that also stands out as a source of vitamin B1 and for its dietary fiber and potassium content (EMBRAPA, 2010). The yam brigadeiros were developed in the nutrition laboratory of the Centro Universitário da Fundação Assis Gurgacz institution in Cascavel - PR, with the aim of testing their sensory properties and the acceptability of the product. For sensory analysis, data were collected from 50 untrained tasters, including students in the fourth period of the Pharmacy course and a teacher at the institution Centro Universitário da Fundação Assis Gurgacz in Cascavel - Pr. The objective of the present work is to develop a brigadeiro with the main ingredient yam replacing condensed milk.

PALAVRAS-CHAVE: Doce de brigadeiro, inhame, substituição, sensorial.

KEYWORDS: Brigadeiro jam, yam, substitution, sensorial.

1. INTRODUÇÃO

Substituir alimentos ultraprocessados por opções mais saudáveis pode parecer um desafio, mas é o primeiro passo para uma dieta equilibrada e uma vida mais saudável. O excesso do consumo de açúcar aumenta não somente o peso corporal, mas também as chances de desenvolvimento de algumas doenças como a hipertensão, diabetes e até o câncer.

O brigadeiro é considerado um doce brasileiro que surgiu na década de 1940 para homenagear Eduardo Gomes, candidato à eleição presidencial no fim da Era Vargas, (NESTLÉ, 2023).

Possuindo como ingredientes principais o leite, a manteiga, leite condensado e chocolate, podendo ser acrescida ou elaborada com outros ingredientes, por seu poder atrativo é um produto aceito e consumido por pessoas de qualquer idade, principalmente para as crianças pelo fato da sua popularidade em festas infantis, (NESTLÉ, 2023).

Já o brigadeiro de inhame é uma variação saudável e nutritiva do tradicional brigadeiro, já que substitui o leite condensado e o chocolate em pó por ingredientes mais saudáveis, como o inhame e o cacau 50%.

O inhame, conhecido no Centro-Sul do Brasil como cará, é uma hortaliça tipo tubérculo, cujos valores já eram louvados pelo padre Anchieta em seus escritos. Apesar de não se conhecer com certeza, acredita-se que seja originário do Oeste da África. Foi introduzido no Brasil pelos escravizados africanos. É um alimento energético que também se destaca como fonte de vitamina B1 e pelo teor de fibras alimentares e potássio. Pertence à família Dioscoreaceae. Podem ser cultivados o inhame subterrâneo, algumas vezes confundido com o tarô, e o inhame aéreo, comum em algumas regiões do interior do Brasil, mas dificilmente encontrado no mercado das grandes cidades (EMBRAPA, 2023).

Os inhames contém alto percentual de água (77%), e carboidratos complexos, principalmente amido (18%), além de um baixo teor de lipídios (0,2%). Também é uma fonte rica em fibras (4g/100g) além de minerais, como potássio (0,816%), ferro (0,00054%), fósforo (0,055%), cálcio (0,017%) e zinco (0,00024%), também é usualmente utilizado em preparações quentes, também podem ser utilizados em preparos frios devido suas propriedades plásticas, (MAPA, 2023).

O cacau é um fruto, oriundo da região do México a mais de mais de 3000 anos, e apenas depois de Colombo o levar para a Europa o mesmo surgiu no Brasil, (CONAB, 2019).

O cacau é uma fonte rica em antioxidante, maior até mesmo que a de chás e vinho, e apesar de frequentemente visto como alimento de baixo valor nutritivo, estudos mostram que o cacau possui propriedades benéficas à saúde, devido a sua elevada quantidade de antioxidantes fenólicos, e o alto conteúdo fenólico do cacau rende particular interesse do ponto de vista nutricional, tornando cada vez

maior o interesse nas atividades biológicas dos compostos fenólicos a eles associados, (MAPA, 2023).

2. MATERIAIS E MÉTODOS

Este projeto foi desenvolvido para a disciplina de Tecnologia de Alimentos e Bromatologia para o projeto: Produtos inovadores pertencentes à disciplina.

Todos os ingredientes foram adquiridos pela instituição Centro Universitário da Fundação Assis Gurgacz em Cascavel – Pr, e o doce de brigadeiro de inhame, foi preparado no laboratório de nutrição da instituição Centro Universitário da Fundação Assis Gurgacz em Cascavel – Pr.

Para a elaboração do brigadeiro o inhame foi descascado, limpo, picado e após cozido em panela de pressão por aproximadamente 40 minutos. Em seguida amassado e peneirado para a remoção de fibras e impurezas, o processo irá dar textura e uniformidade ao inhame, tornando uma pasta mais leve e homogênea.

Em seguida a mistura foi colocada em uma panela e levada ao fogo onde adicionamos o creme de leite, chocolate cacau 50%, e cinco gotas de adoçante Stevia. Sempre em agitação mecânica constante, aos poucos na mistura fomos adicionando de forma gradativa a barra de chocolate cacau 50% que foi picado para homogeneizar a mistura.

O tempo de preparação durou 30 minutos, após o resfriamento da massa, colocamos a mesma em sacos plásticos para facilitar a distribuição do doce em potinhos a serem servidos. A análise sensorial da formulação do doce de brigadeiro de inhame foi realizada no no laboratório de nutrição da instituição Centro Universitário da Fundação Assis Gurgacz em Cascavel - Pr.

O doce foi avaliado por 50 provadores não treinados, sendo compostos pelos alunos do quarto período do curso de Farmácia e a professora da instituição Centro Universitário da Fundação Assis Gurgacz em Cascavel – Pr, levando em conta os atributos aparência, aroma, textura, sabor e aceitabilidade global.

A avaliação foi feita através da utilização do método da escala hedônica com intervalo de sete pontos, sendo que um significava desgostei muito e sete significava gostei muitíssimo.

O doce foi oferecido em um pote acrílico juntamente com uma colher e uma toalha de papel, um copo de água potável, e a ficha de avaliação.

Os dados foram tabulados no Microsoft Office Excel 2011 e avaliados para a aceitação do produto.

A formulação foi realizada no Laboratório de Nutrição da Instituição Centro Universitário da Fundação Assis Gurgacz em Cascavel –Pr, com os ingredientes dispostos na tabela a seguir.

TABELA 1: Formulação de brigadeiro de inhame com suas respectivas quantidades.

INGREDIENTES	QUANTIDADE
Inhame	2 Kg
Leite	50ml
Creme de Leite	400g
Chocolate em pó 50%	200g
Chocolate em barra 50%	60g
Adoçante	5ml

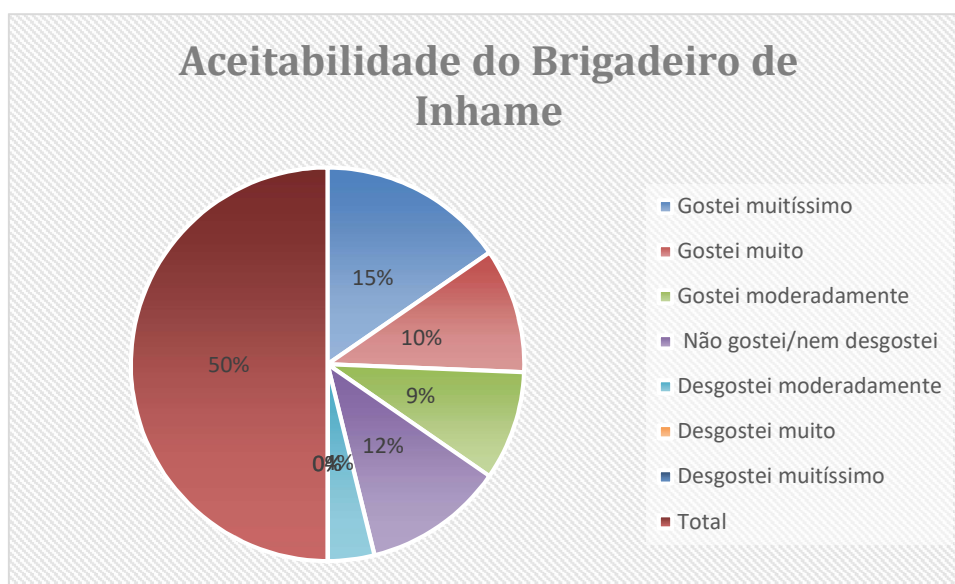
3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os brigadeiros foram analisados por trinta e nove provadores não treinados formados por estudantes do curso do quarto período de Farmácia e pela professora da disciplina de Tecnologia de alimentos da Instituição Centro Universitário da Fundação Assis Gurgacz em Cascavel – Pr.

O teste de aceitação feito através da utilização do método da escala hedônica com intervalo de sete pontos, sendo que um significava desgostei muito e sete significava gostei muitíssimo, nossa amostra não foi submetida a nenhuma análise físico – química.

Analisando os dados da análise sensorial da amostra de brigadeiro de inhame, verificou-se os resultados de acordo com o gráfico abaixo.

GRÁFICO 1: Representação gráfica do resultado da análise sensorial da aceitação global do produto.



De acordo com o resultado, nosso produto apresentou grande aceitação perante aos provadores, isso possivelmente tenha ocorrido por se tratar de um doce popularmente conhecido.



**CENTRO
UNIVERSITÁRIO**

Centro Universitário FAG



Nossa análise não avaliou a aceitabilidade para os demais atributos do produto quanto ao aroma, textura e sabor, somente sua aceitabilidade quanto ao atributo impressão global.

Na análise sensorial o requisito atributo impressão global é uma avaliação subjetiva do produto realizada por um painel de provadores, sendo uma avaliação abrangente que leva em consideração todos os atributos sensoriais do produto, como aparência, aroma, sabor, textura e sensação na boca, fornecendo uma visão geral da qualidade do produto.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Avaliações sensoriais realizadas por um painel de 39 provadores mostraram que o brigadeiro de inhame foi satisfatoriamente aceito, com média de nota 4 em uma escala de 1 a 7 tendo uma aceitação de 50%. Isso indica que o brigadeiro de inhame é uma alternativa viável para a alimentação infantil, pois é um doce popular e barato, além de ser um alimento rico em nutrientes, como vitamina A, ferro e cálcio.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CONAB - Cacau (Amêndoa). Marco de 2019. Disponível em: <https://www.conab.gov.br>. Acesso em: 04 de setembro de 2023.

EMBRAPA - Hortaliça Inhame. Disponível em internet: <https://www.embrapa.br/>, consulta em 06 de setembro de 2023.

LANA, M. M.; TAVARES, S. A. (Ed.). 50 Hortaliças: como comprar, conservar e consumir. 2. ed. rev. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2010.

MAPA - Instrução Normativa Nº 42 - 2016 Inhame. Disponível em internet: <https://www.gov.br/agricultura>, consulta em 06 de setembro de 2023.

MAPA – Cacau do Brasil. Disponível em internet: <https://www.gov.br/agricultura>, consulta em 06 de setembro de 2023.

NESTLÉ. Marcas. Moça. Doceira. Moça brigadeiro. Disponível em: <http://www.nestle.com.br>, consulta em 06 de setembro de 2023.



CENTRO
UNIVERSITÁRIO

Centro Universitário FAG

