



**CENTRO
UNIVERSITÁRIO**

Centro Universitário FAG

ELABORAÇÃO DE PRODUTOS DERIVADOS DA LAVANDULA SPP.

**BÁRBARA DALLAGNHOL
MARIA L. FORTUNATO LAURINDO
MAÍSA MIRANDA PEREIRA
NATHÁLIA LUIZA ERNZEN
EMILYN COSTA BIAMCHIN**

Cascavel-PR

2024

RESUMO

O presente trabalho visa apresentar a elaboração de um produto a base da *Lavandula spp.*, a famosa lavanda. Foi elaborada a criação de cupcakes utilizando a droga vegetal lavanda, com o intuito de trazer um sabor inovador para o mercado, visando também o uso do açúcar demerara para trazer uma opção mais distinta e saudável, além dos muitos benefícios que a lavanda apresenta para a saúde. Com a receita elaborada, foi colocada em prática, desenvolvendo-a no laboratório de nutrição da instituição FAG, e após o produto estar finalizado, realizou-se uma degustação entre os alunos para investigar a aceitação dessa nova receita desenvolvida, que, por boa parte da turma foi aprovada.

PALAVRAS-CHAVE: cupcake, lavanda, saudável

1. INTRODUÇÃO

O gênero *Lavandula* pertence à família *Lamiaceae*, amplamente conhecida por possuir espécies aromáticas e medicinais. As espécies são nativas da região mediterrânea, entretanto seu cultivo está presente em todo o mundo (Lis-Balchin, 2002). Essas plantas estão sendo amplamente utilizadas em diversos tratamentos devido às propriedades bioativas presentes em suas folhas, flores e caules. Caracterizada como sendo uma planta medicinal, seu uso é determinado como um tratamento natural, alternativo e/ou complementar aos tratamentos convencionais (Lima, Canteri, Dalmolin, Dusman, 2023).

A lavanda possui compostos voláteis os quais estão armazenados nos tecidos vegetais da planta, como por exemplo os compostos fenólicos que podem ser extraídos, e desempenham atividade antioxidante no organismo humano por meio da captura de radicais livres. Os radicais livres podem levar a doenças vasculares, cardíacas e cancerígenas. Além disso, é possível aplicar o uso da lavanda em atividades sedativas, anti-inflamatórias, antioxidantes, antimicrobiana e demonstram efeitos significativos como antimutagênico (Lima, Canteri, Dalmolin, Dusman, 2023). Dentro das áreas em que é possível utilizar a lavanda, pode-se destacar a área alimentícia, a qual hoje ainda é pouco explorada. Uma das possibilidades de trazer a lavanda para os alimentos são os cupcakes de lavanda.

O cupcake surgiu em torno de 1796 em um livro de culinária, entretanto, apenas após a primeira guerra mundial ele começou a ser conhecido devido as fábricas de pão terem começado a produzir com mais frequência. Em 1996 foi aberta a primeira loja de cupcakes, nos Estados Unidos. A palavra cupcake significa bolo de xícara e pode ser recheada e confeitada. Sua massa se assemelha aos bolos tradicionais, levando farinha, ovos, leite, açúcar e outros ingredientes (S/N, 2013). Dessa maneira, é possível verificar o aumento da procura por comidas mais saudáveis, portanto é importante analisar e pensar em ideias inovadoras que possam se associar a plantas medicinais. O diferencial do cupcake de lavanda trazido nesse projeto, além de utilizar a lavanda, é também fazer a troca do açúcar cristal pelo açúcar demerara.

O açúcar pode ser distinguido pela sua cor característica. O açúcar cristal possui a cor branca, a qual indica que ele recebeu aditivos químicos no processo de refinamento. Quanto mais escuro é a cor do açúcar, mais vitaminas e sais minerais ele possui. O açúcar cristal, durante seu processo de cozimento, passa por um processo de refinamento, o qual retira em

torno de 90% dos sais minerais. Por ser econômico, é sempre utilizado em receitas. Já o açúcar demerara, passa por um refinamento leve e não recebe nenhum aditivo químico, por esse motivo sua cor é marrom-clara e tem elevados valores nutricionais. Sendo assim, apesar de ter um custo mais alto quando comparado ao demerara, é uma ótima opção de troca para as receitas. (Paquete, 2011)

2. OBJETIVO

2.1 OBJETIVO GERAL

Investigar a aceitação e a viabilidade de bolos de lavanda no mercado de confeitaria, entendendo as percepções dos consumidores, os benefícios associados e o potencial para a inovação na culinária.

2.1 OBJETIVO ESPECÍFICO

- Preparar um bolo com o ingrediente principal sendo uma planta, explorando seus aromas, propriedades digestivas e calmantes
- Explorar novas texturas e sabores, optando por uma opção saudável de alimentação, com um açúcar mais saudável, o açúcar demerara, que é menos processado.

3. FORMULAÇÃO DO PROBLEMA

Atualmente é encontrado, em padarias e supermercados, bolos com alto teor de açúcar, e muitas pessoas que possuem hábitos saudáveis optam em não consumir o mesmo, portanto, o bolo de lavanda com açúcar demerara, é uma opção distinta e saudável para este público e pessoas no geral.

4. METODOLOGIA

O projeto teve início no dia 30 de setembro de 2024 e terminará no dia 12 de novembro. No dia 05 de novembro irá ocorrer a produção dos cupcakes de lavanda, com a seguinte formulação:

- 1 xícara de açúcar demerara;
- 3 ovos;

- ½ xícara de manteiga;
- ½ xícara de leite integral;
- 1 colher de chá de essência de baunilha;
- 1 colher de chá de lavanda seca;
- 1 ½ xícara de farinha de trigo;
- 1 colher de sopa de fermento em pó;

Com o seguinte modo de preparo: pré-aqueça o forno a 180°C e unte as formas de cupcakes com manteiga e farinha, em uma tigela, bata a manteiga em temperatura ambiente com o açúcar demerara até obter um creme claro e fofo. Adicione os ovos um de cada vez. Misture a lavanda com o leite e a essência de baunilha e adicione a mistura. Peneire a farinha e o fermento e incorpore à massa aos poucos. Despeje a massa na forma e leve ao forno de 25 a 30 minutos. Deixe o bolo esfriar completamente.

5. ANÁLISE E DISCUSSÃO

A aula de análise sensorial resultou nos seguintes resultados:

Escolha do participante	Resultado
Gostei muitíssimo	22,85%
Gostei muito	25,71%
Gostei moderadamente	25,71%
Não gostei/ nem desgostei	8,57%
Desgostei moderadamente	2,85%
Desgostei muito	11,42%
Desgostei muitíssimo	0,0%

A pesquisa foi realizada com 35 participantes, na qual 1 dos papéis estava sem marcar. Os resultados em porcentagem são valores aproximados. Constatou-se que a maior parte aprovou os cupcakes e com relação aos parâmetros que menos gostaram na amostra, grande parte relatou o gosto forte da lavanda se assemelhando ao gosto de limpeza. Com base nisso, é possível diminuir a quantidade de lavanda usada, para que o gosto não fique marcante. Dentre as características que mais gostaram, destaca-se a maciez da massa.

6. CONCLUSÃO

A avaliação sobre os cupcakes de lavanda apresentado na aula de bromatologia do 4º período de farmácia, teve uma receptividade positiva. Dos 35 votos, 74% apresentaram nível de satisfação (de moderado a alto), destacando aprovação do produto oferecido, e apenas 14% demonstraram insatisfação com os cupcakes, demonstrando uma variação de preferências. Os dados mostram que a receita poderia ser introduzida no mercado alimentício como opção alternativa de cupcakes que não utilizam o açúcar cristal na formulação. Em futuros projetos, deve-se introduzir sabores alternativos para abranger diferentes gostos, para assim aumentar a aceitação e o impacto positivo da iniciativa.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ADAMUCHIO, L. G. I.; DESCHAMPS, C.; MACHADO, M. P. Aspectos gerais sobre a cultura da Lavanda (*Lavandula* spp.). Acesso em 06 de outubro de 2024

LIMA, Thais de Souza Visgueira; CANTERI, Maria Helene Giovanetti; DALMOLIN, Irede Angela Lucini; DÜSMAN, Elisângela. Utilização da lavanda para fins medicinais: uma revisão. Acesso em 06 de outubro de 2024

PAQUETE, Suzana. Quais as diferenças entre açúcar cristal, refinado, demerara e mascavo?. Acesso em 06 de outubro de 2024