

ELABORAÇÃO E ACEITABILIDADE DO BRIGADEIRO DE GINSENG E FRUTAS VERMELHAS

GUZI, Eleone Aparecida Tozo
SANTOS, Fellipe Pêgo dos
MATSUBARA, Igor Hideki
SANTIAGO, Júlia Emanuelli Flausino
BRAGA, Isabela Cristina Barbaceli
TARTARE, Luana
BARCELOS, Victor Miranda

1. RESUMO

O projeto Brigadeiro de Ginseng com Frutas vermelhas busca atender a crescente demanda por doces funcionais e saudáveis, combinando o sabor tradicional do brigadeiro com os benefícios energéticos e revitalizantes do ginseng e os antioxidantes das frutas vermelhas. Essa inovação une prazer e saúde, criando um produto gourmet diferenciado.

Palavras chaves: Ginseng, frutas vermelhas, brigadeiro, análise sensorial.

ABSTRACT

The Ginseng Brigadeiro with Red Fruits project seeks to meet the growing demand for functional and healthy sweets, combining the traditional flavor of brigadeiro with the energetic and revitalizing benefits of ginseng and the antioxidants of red fruits. This innovation combines pleasure and health, creating a differentiated gourmet product.

Keywords: Ginseng, red fruits, brigadeiro, sensory analysis.

2. INTRODUÇÃO

Nos últimos anos, o mercado de alimentos tem testemunhado uma crescente demanda por opções que aliam sabor e benefícios à saúde. Nesse contexto, surgem os chamados "doces funcionais", que têm como proposta oferecer experiências gastronômicas prazerosas sem abrir mão de propriedades nutricionais benéficas ao organismo. O brigadeiro, um doce tradicionalmente brasileiro, sempre esteve no centro da cultura alimentar do país, mas nos últimos tempos, tem sido reformulado e reinterpretado em várias versões para atender ao novo perfil de consumidores que buscam alternativas mais saudáveis e inovadoras.

Este trabalho propõe o desenvolvimento e a avaliação de uma versão diferenciada do brigadeiro, incorporando ingredientes que não só enriquecem o sabor, mas também trazem benefícios à saúde. A receita de Brigadeiro de Ginseng com Frutas Vermelhas busca combinar o gosto clássico do doce com as propriedades funcionais do ginseng e os

antioxidantes das frutas vermelhas, ingredientes que estão ganhando notoriedade devido aos seus potenciais efeitos revitalizantes e terapêuticos. O ginseng, conhecido por suas propriedades energéticas e adaptogênicas, é amplamente utilizado na medicina tradicional para promover a longevidade e melhorar a qualidade de vida, enquanto as frutas vermelhas são ricas em vitaminas e antioxidantes que auxiliam no fortalecimento do sistema imunológico e na prevenção do envelhecimento precoce.

No entanto, a aceitação de novos produtos alimentícios no mercado pode ser um desafio, principalmente quando envolvem combinações pouco usuais ou ingredientes menos conhecidos pelo público. Diante disso, a principal questão abordada neste trabalho é: como garantir que a receita mantenha o sabor familiar e apreciado do brigadeiro, enquanto incorpora elementos inovadores de maneira equilibrada e atraente para os consumidores? O objetivo é criar um produto que seja visualmente apelativo, saboroso e funcional, agregando valor tanto nutricional quanto sensorial ao tradicional doce brasileiro.

A aceitação desse brigadeiro inovador será analisada por meio de uma pesquisa sensorial, com o intuito de verificar se ele consegue atender às expectativas do público-alvo, ao mesmo tempo em que oferece uma opção de doce saudável e diferenciada para os consumidores que buscam prazer e benefícios à saúde.

3. DESENVOLVIMENTO

3.1 Ginseng

O ginseng (*Panax ginseng*) é uma planta que tem sido utilizada na Medicina Tradicional Chinesa por milhares de anos, sendo valorizada por suas propriedades que promovem a longevidade e melhoram a qualidade de vida. Essa planta medicinal é composta pelas raízes secas, que podem ser inteiras, em pedaços ou em pó de indivíduos com idades entre 4 a 6 anos. Os principais compostos bioativos do ginseng são pertencentes à classe dos saponósidos triterpênicos tetracíclicos poli-hidroxilados. Pesquisas científicas sugerem que o ginseng pode fortalecer a resistência a doenças, reduzir a fadiga e ajudar a lidar com o estresse. Além disso, são reconhecidas suas propriedades antivirais, anti agregantes e antioxidantes, bem como seu efeito como tônico para o coração (FERNANDES, 2011).

3.2 Frutas vermelhas

Já as frutas vermelhas são altamente valorizadas por sua contribuição nutricional, pois são ricas em nutrientes, vitaminas e minerais. Manter uma dieta equilibrada que inclua regularmente essas frutas, aliada à prática de exercícios, pode ajudar a prevenir diversas doenças e fortalecer a saúde. É recomendado que, ao serem consumidas frescas, essas frutas mantenham sua riqueza nutricional, assim como muitos outros alimentos. Um ponto importante a se considerar é a adequada higienização das frutas, uma vez que podem conter

resíduos de agrotóxicos. Sempre que possível, é preferível optar por produtos orgânicos (TAVARES, 2014).

As frutas vermelhas são uma excelente fonte de cálcio, fósforo, potássio e vitaminas A e C, além de fornecerem ácido ascórbico. Amplamente utilizadas em tratamentos para manter a beleza da pele e a saúde, esses frutos são reconhecidos por fortalecer o sistema imunológico, ajudando a prevenir resfriados e gripes. Além disso, desempenham um papel crucial na produção de colágeno. Com seu alto teor de vitamina C, possuem propriedades antioxidantes que protegem o corpo contra os radicais livres, os quais estão associados ao envelhecimento, doenças cardiovasculares e certos tipos de câncer. A vitamina C também contribui para a absorção de ferro e ajuda na desintoxicação do organismo (TAVARES, 2014).

O presente projeto foi desenvolvido no Centro Universitário FAG, especificamente no laboratório de nutrição localizado no bloco 4, no dia 12 de novembro de 2024.

3.3 Receita do brigadeiro de ginseng com frutas vermelhas

Para a produção do brigadeiro foi utilizado leite condensado, creme de leite, chocolate branco, ginseng em pó, frutas vermelhas congeladas, açúcar cristal e limão.

Tabela 1. Ingredientes e quantidades utilizadas na elaboração do doce.

Ingredientes	Quantidades
Leite condensado	395 g
Creme de leite	200 g
Chocolate branco	100 g
Ginseng em pó	20 g
Frutas vermelhas	150 g
Açúcar	40 g
Limão	50 ml

3.4 Modo de preparo

Recheio:

Em uma panela, cozinhe as frutas vermelhas com o açúcar e o suco de limão em fogo baixo. Mexa até formar uma calda espessa (cerca de 10 minutos), deixe esfriar e reserve.

Brigadeiro:

Em uma panela, misture o leite condensado, a manteiga e o chocolate branco. Cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, até a mistura desgrudar do fundo da panela. Retire do fogo e adicione ginseng em pó, mexendo bem. Coloque a massa em um prato untado com manteiga e deixe esfriar.

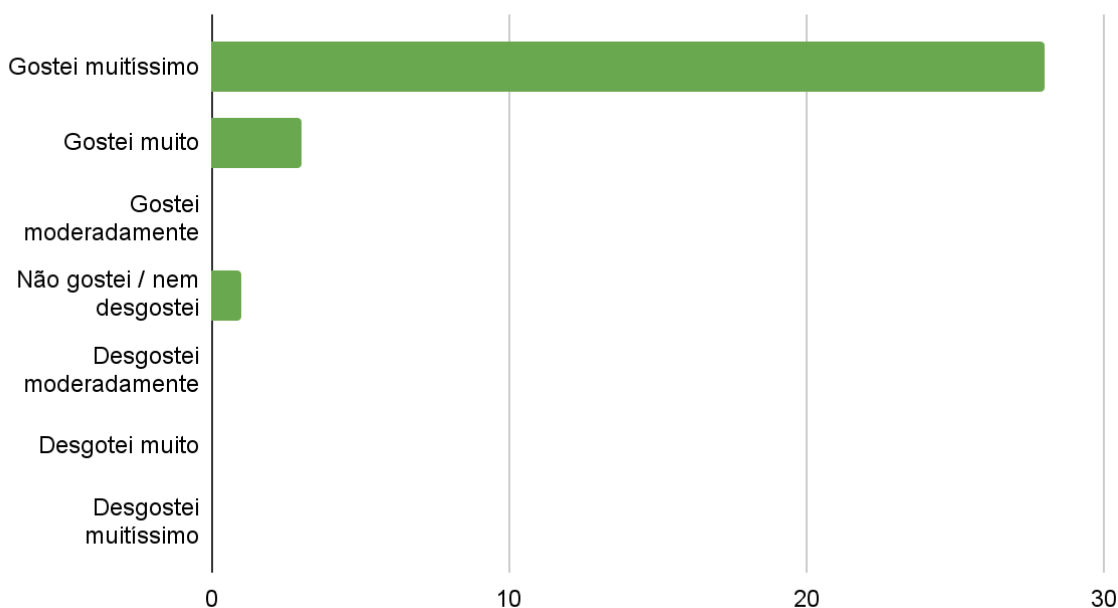
Montagem:

Faça bolinhas com o brigadeiro, abra na mão, coloque um pouco do recheio de frutas vermelhas no centro e feche. Modele as bolinhas e polvilhe ginseng em pó por cima.

3.5 Análises e resultados

O brigadeiro foi distribuído para 32 estudantes juntamente com uma ficha sensorial a fim de avaliar o quanto a amostra foi satisfatória, conforme gráfico.

Gráfico 1. Aceitabilidade do brigadeiro de ginseng com frutas vermelhas.



O teste de aceitabilidade realizado com o nosso produto mostrou resultados extremamente positivos. A maioria dos estudantes demonstrou uma aceitação geral satisfatória, destacando-se especialmente os aspectos de sabor e textura. Não recebemos sugestões de melhoria, o que reforça a impressão de que o brigadeiro atende plenamente às expectativas do público-alvo. Esse índice de aprovação tão elevado demonstra não apenas a qualidade do produto, mas também o potencial de sucesso no mercado. A aceitação praticamente unânime é um indicativo claro de que o brigadeiro de ginseng com frutas vermelhas possui todos os atributos para se destacar e ser amplamente apreciado pelos consumidores.

4. CONCLUSÃO

Com isso, conclui-se que o desenvolvimento de novos produtos alimentícios, como o brigadeiro de ginseng com frutas vermelhas, tem grande potencial para oferecer alternativas mais saudáveis e criativas no mercado de doces. A chave para o sucesso está em encontrar o equilíbrio entre inovação e sabor, garantindo que o produto não apenas entregue benefícios à saúde, mas também proporcione uma experiência agradável ao consumidor. Esse projeto, portanto, não só contribui para a diversificação do mercado de doces gourmet, como também para a promoção de hábitos alimentares mais conscientes e benéficos para a saúde.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

FERNANDES, Ana Verina Faria. **Ginseng (Panax ginseng): Mito ou Verdade Científica?**. 2011. Dissertação de Mestrado. Universidade Fernando Pessoa (Portugal). Acesso em: 08 de outubro de 2024. Disponível em:

https://www.proquest.com/openview/10f2820a086a984aadb80fea5c64657/1?pq-origsite=gsc_holar&cbl=2026366&diss=y

TAVARES, Silvia Daiane Rodrigues et al. Importância das frutas vermelhas na prevenção de doenças. **Revista Eletrônica Faculdade Montes Belos**, v. 7, n. 4, 2014. Acesso em: 08 de outubro de 2024. Disponível em:

https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/5293622/mod_folder/content/0/importa%CC%82ncia_frutas_vermelhas.pdf