

Nutrição

VIABILIDADE DO USO DO AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM NA ELABORAÇÃO DE MARGARINA

Dyovanna Carvalho Botelho - 7º módulo de Nutrição, UFLA, bolsista de iniciação científica (CNPq)

Bárbara Viana Lessa Barbosa - Mestranda do programa de Nutrição e Saúde da UFLA

Cleiton Antônio Nunes - Coorientador DCA, UFLA.

Thaís Lomônaco Teodoro da Silva - Professora da ULIège.

Sabrina Carvalho Bastos - Orientadora DNU, UFLA. - Orientador(a)

Resumo

A reformulação de um alimento que já possui uma referência comercial aprovada e conceituada no mercado é um desafio, em razão de sua identidade já difundida e apreciada pelos consumidores. Ao se tratar da margarina, ressalta-se que esta atrai consumidores principalmente pela textura e por aliar cremosidade e praticidade ao alimento, no entanto detém desvantagens nutricionais como a presença de gorduras saturadas e trans, componentes relacionados com a elevação do LDL-Colesterol plasmático e aumento do risco cardiovascular. Assim, busca-se sua reformulação através da adição de óleos com bom perfil lipídico por meio da utilização de oleogéis. O objetivo do estudo foi otimizar a composição de uma margarina elaborada com oleogel de azeite de oliva extra virgem, a fim de chegar a um produto final com textura próxima à margarina comercial e melhor composição nutricional. Foram realizados pré-testes para estabelecer as concentrações ideais de azeite de oliva extra virgem (AO)/óleo de coco (OC), amido de milho (AM) e cera de abelha (CA) para a obtenção do oleogel, e, para a otimização do produto usou-se um Delineamento Central Composto Rotacional (DCCR). Assim, 17 formulações de margarina foram elaboradas e avaliadas, junto com a amostra comercial, através de um texturômetro. Nas análises a variável resposta foi a textura desejável, tendo como referência a amostra comercial. A avaliação dos dados se deu através da função de desejabilidade que converteu os valores de textura, em valores codificados de 0 a 1, sendo que quando mais próximo de 1, melhor o resultado para textura pois se aproxima do valor da margarina comercial. De acordo com os resultados, foi possível observar que apenas a interação entre o amido e a cera não foi significativa ($p>0,05$). Enquanto as demais variáveis e interações tiveram significância estatística. As formulações que tiveram desejabilidade próxima a 1, ou seja, uma textura parecida com a margarina, foram as formulações 1, 2 e 3 com as seguintes composições: margarina 1 (m1): 1,8% de amido, 4% de cera e 60% de azeite/OC; margarina 2 (m2): 1,8% de amido, 5,2% de cera e 57,5% de azeite/OC e margarina 3 (m3): 1% de amido, 5,2% de cera e 45% de azeite/OC. Portanto, é possível reformular margarinas e adicionar o azeite de oliva em substituição a outros óleos vegetais, sem, contudo, descaracterizar a textura, um dos parâmetros de identidade e qualidade mais desejáveis aos consumidores de margarina.

Palavras-Chave: Óleos, gordura trans, margarina.

Instituição de Fomento: Fapemig; CNPq e UFLA

Link do pitch: <https://youtu.be/TZGgcznZES4>