DESENVOLVIMENTO DE ANÁLOGO DE QUEIJO CREMOSO PLANT-BASED TIPO CHEDDAR À BASE DE ABÓBORA (CUCURBITA MOSCHATA)

Ederson Nogueira De Paulo[1]
Francisco Guilherme Oliveira Ferreira[2]
Thaissa Eduarda Guedes De Sousa[3]
Isabelly Maria Julião Lopes[4]
Jorgiane Da Silva Severino Lima[5]

RESUMO

A crescente demanda por alimentos de base vegetal, impulsionada por fatores como sustentabilidade, saúde e restrições alimentares, tem fomentado o desenvolvimento de análogos de produtos tradicionalmente obtidos a partir de matérias-primas de origem animal, estabelecendo desafios tecnológicos relacionados à obtenção de propriedades físico-químicas, sensoriais e funcionais compatíveis com as características esperadas pelo consumidor. Nesse contexto, o presente trabalho teve como objetivo desenvolver um análogo de queijo cremoso plant-based tipo cheddar, elaborado à base de abóbora (Cucurbita moschata), avaliando a viabilidade técnica de formulações com diferentes fontes lipídicas. Foram desenvolvidas duas formulações experimentais, denominadas F1 e F2, diferenciadas exclusivamente pela fonte lipídica empregada, sendo a F1 formulada com óleo de soja e a F2 com óleo de abóbora, ambas constituídas pela mesma matriz básica, composta por abóbora, água, extrato de castanha de caju, óleo, polvilho azedo, levedura nutricional, sal e ácido ascórbico. A abóbora atuou como base estrutural, conferindo corpo e cor característica ao produto; o extrato de castanha de caju contribuiu para a cremosidade e o teor de sólidos; o polvilho azedo proporcionou consistência e textura compatíveis com queijos cremosos convencionais; a levedura nutricional conferiu sabor característico tipo queijo (umami); e o ácido ascórbico atuou como regulador de acidez e antioxidante. A partir da avaliação inicial, a formulação F1 (óleo de soja) foi selecionada para as etapas subsequentes, em razão de sua viabilidade técnica, reprodutibilidade e perfil lipídico adequado à formação de emulsões estáveis. Conclui-se que o análogo plant-based de queijo tipo cheddar à base de abóbora apresenta viabilidade técnica de desenvolvimento, constituindo alternativa promissora aos derivados lácteos, com potencial de aplicação na indústria de alimentos e de contribuição para a diversificação da oferta de produtos vegetais no mercado. O trabalho contribui para a Diversidade, Inclusão e Transformação Social ao desenvolver um análogo de queijo plant-based à base de abóbora, insumo típico da agricultura familiar, oferecendo uma opção alimentar acessível a vegetarianos, veganos e intolerantes à lactose. Ao valorizar uma matéria-prima regional, a pesquisa fortalece a cadeia produtiva local, favorece a geração de renda de pequenos produtores e amplia a segurança alimentar de comunidades do semiárido, impulsionando a transformação social.

Agradecimentos institucionais: Agradecimentos à Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB) e ao Laboratório de Inovação em Embalagens Sustentáveis para Alimentos (LAINES) pelo apoio ao desenvolvimento da pesquisa. O trabalho foi desenvolvido na modalidade de iniciação científica de forma voluntária, sem apoio financeiro de agências de fomento. Grande área do CNPq: Ciências Agrárias.

Palavras-chave: análogo de queijo; plant-based; abóbora; matriz vegetal.

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, CE, Discente, edersonpaulo05@gmail.com[1]
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, CE, Discente, guilhermeoliveiraferreira15@gmail.com[2]
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, CE, Discente, thaissaguedes@aluno.unilab.edu.br[3]
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, CE, Discente, bellyu@aluno.unilab.edu.br[4]
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, CE, Docente, jorgiane@unilab.edu.br[5]

ISSN: 2447-6161