



INSTITUTO FEDERAL  
Sertão Pernambucano | Campus  
Petrobrás

# XVI JORNADA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA

07 e 08/10

ISSN: 2447-7435

## Elaboração De Empanado Vegetariano Pré-Assado Tipo “Nuggets” A Base De Palma Forrageira

Ruann Luender De Pontes Silva<sup>1</sup>; Cristiane Ayala De Oliveira<sup>2</sup>; Rodrigo De Araújo Soares<sup>3</sup>.

1-Orientando - Campus Salgueiro- e-mail para contato: sluender@gmail.com;

2- Orientador - Campus Salgueiro e-mail para contato:cristiane.ayala@ifsertao-pe.edu.br;

3- IFSertão-PE/Salgueiro;

### RESUMO

**Introdução:** Uma das dificuldades do público vegano/vegetariano é a de encontrar produtos que possuam características sensoriais similares aos produtos tradicionais encontrados no mercado. Desta forma, estudos que envolvam a utilização da palma forrageira na alimentação humana e ainda mais direcionando o produto a um público específico interessado em programas de alimentação complementar em países em desenvolvimento que buscam tecnologia para produção de alimentos nutritivos de baixo custo. **Objetivos:** O objetivo deste trabalho foi elaborar, padronizar e caracterizar fisioquimicamente empanados tipo “nuggets” utilizando como ingrediente a palma forrageira. **Metodologia:** A metodologia utilizada para a elaboração dos empanados foi baseada em formulações convencionais, onde a porção carne será substituída por palma forrageira in natura, e onde houve a incorporação de fibras de diferentes origens. Os produtos elaborados foram avaliados quanto sua composição centesimal, pH, atividade de água e cor objetiva. Os dados foram submetidos à análise de variância teste de Tukey ( $p > 0,05$ ). **Resultados:** Os produtos elaborados apresentaram diferenças significativas com relação aos resultados de proteínas, umidade e gordura. Os tratamentos exerceram influência nos parâmetros  $L^*$  e  $a^*$ , bem como nos valores de  $C^*$  e  $h^*$  apresentando diferença estatística ( $P < 0,05$ ). **Considerações Finais:** O estudo para a elaboração do nuggets vegetariano ganha importância por atender o interesse industrial, buscando desenvolver um produto que, embora sendo perecível, seja estável, não tenha a qualidade comprometida durante o período de armazenamento, e que apresente a aprovação do consumidor.

**Palavras-chave:** Vegetariano; alimentação saudável; aproveitamento; cactácea.

**AGRADECIMENTOS:** Ao IFSertão-PE pela concessão da bolsa.

**Modalidade:** PIBIC

**Campus:** Salgueiro