

DESENVOLVIMENTO DE BEBIDAS *PLANT-BASED* CONFECCIONADAS A PARTIR DE SUBPRODUTOS DE CASTANHA DE CAJU (*ANACARDIUM OCCIDENTALE L.*)

RAFAELA GUIMARÃES RIZZI¹, MARIANA DE MOURA E DIAS¹, BIANCA FERREIRA DE SANTANA¹, ANA PAULA DIONÍSIO², HELEN HERMANA MIRANDA HERMSDORFF¹

¹ Laboratório de Análises Clínicas e Genômicas; Laboratório de Metabolismo Energético e Composição Corporal; Departamento de Nutrição e Saúde, Universidade Federal de Viçosa (UFV), Viçosa, Brasil.

² Embrapa Agroindústria Tropical, Fortaleza, Ceará, Brasil.

ODS3 – Saúde e Bem-Estar

Trabalho de Pesquisa

Introdução

A crescente demanda por alimentos sustentáveis e nutritivos favoreceu o desenvolvimento de bebidas plant-based, especialmente as que utilizam subprodutos agroindustriais. Nesse sentido, a castanha de caju (*Anacardium occidentale L.*), rica em proteínas, lipídios, fibras e compostos bioativos, bem como seus subprodutos, destacam-se como alternativas viáveis para a valorização dos recursos locais, redução de desperdícios e oferta de nutrientes.

Objetivo

Desenvolver, caracterizar e avaliar bebidas *plant-based* confeccionadas com castanha de caju e seus subprodutos.

Métodos

Ingredientes

Torta de castanha de caju parcialmente desengordurada
Concentrado proteico vegetal
Maltodextrina
Palatinose

Saborizações

Açaí, cacau ou baunilha

Bebidas prontas

Análise Sensorial

Voluntários não treinados
30 mL de cada amostra
Escala Hedônica de 7 pontos:
sabor, textura, cor e
impressão global
Aceitação satisfatória $\geq 70\%$

Análises Laboratoriais

Composição centesimal
Fibras e perfil lipídico
Determinação de açúcares simples
pH, SST e AT
Compostos fenólicos
Capacidade antioxidante

Apoio Financeiro



Laceg

Laboratório Multusuário de Análises Clínicas e Genômica



Resultados

Participaram da avaliação sensorial **81 provadores** e as respostas indicaram que a **bebida sabor baunilha** obteve a maior aceitação para todos os atributos.

Tabela 1. Avaliação da aceitação sensorial dos sabores de cacau, açaí e baunilha nas bebidas *plant-based* feitas com torta de castanha de caju e concentrado proteico vegetal

Atributos	Cacau em pó	Baunilha	Açaí	p-valor
Sabor	4,39 \pm 1,42 ^b	5,39 \pm 1,35 ^a	4,00 \pm 1,53 ^b	0,000
Textura	4,88 \pm 1,53 ^b	5,46 \pm 1,23 ^a	4,97 \pm 1,24 ^b	0,013
Cor	4,96 \pm 1,43 ^b	5,44 \pm 1,24 ^a	3,06 \pm 1,15 ^b	0,000
Impressão geral	4,44 \pm 1,41 ^b	5,38 \pm 1,21 ^a	3,77 \pm 1,38 ^b	0,000

Os valores são apresentados como média \pm desvio padrão. Análise de variância ANOVA com nível de significância de $p < 0,05$. Letras diferentes indicam diferenças estatisticamente significativas ($p < 0,05$) entre os valores.

Composição Nutricional

Alto teor de proteínas (35,39g/400 mL)

Fibras: 4,55g/100g (predominância de fibras insolúveis)

Perfil lipídico: 44,18% de AGM

Baixa frutose (62,68 mg/L) e sem glicose e sacarose expressivos

Baixa capacidade oxidante

0,75 μ mol TE/g (ABTS), 2,17 μ mol TE/g (FRAP) e 0,05 mg GAE/g de fenóis totais

Propriedades físico-químicas

Sabor levemente adocicado (pH de 6,22, SST 1,336 °Brix, acidez titulável de 0,1013% e relação SST/AT de 13,72)

Conclusões

A bebida *plant-based* destacou-se em todos os atributos sensoriais avaliados. Apresentou composição nutricional equilibrada com quantidades significativas de proteínas, fibras e perfil lipídico favorável. Com sabor suave e parâmetros físico-químicos adequados, demonstrou viabilidade técnica e alinhamento às propostas de sustentabilidade e reaproveitamento de subprodutos agroindustriais, atendendo a crescente demanda por alimentos saudáveis.

Bibliografia

ANOOPKUMAR A.N. et al. Biotechnological valorisation of cashew apple: Prospects and challenges in synthesising a wide spectrum of products with market value. *Bioresource technology reports*, v. 25, p. 101742–101742, 2024.

MENEGUELLI, Talitha S. Effect of kernel, oil and soluble extract of cashew nuts (*Anacardium occidentale L.*) on biomarkers of carbiometabolic risk and gut health. 2023. 307 f. Tese de Doutorado em Ciência da Nutrição. Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2023.