

DESENVOLVIMENTO DE BEBIDAS *PLANT-BASED* CONFECIONADAS 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

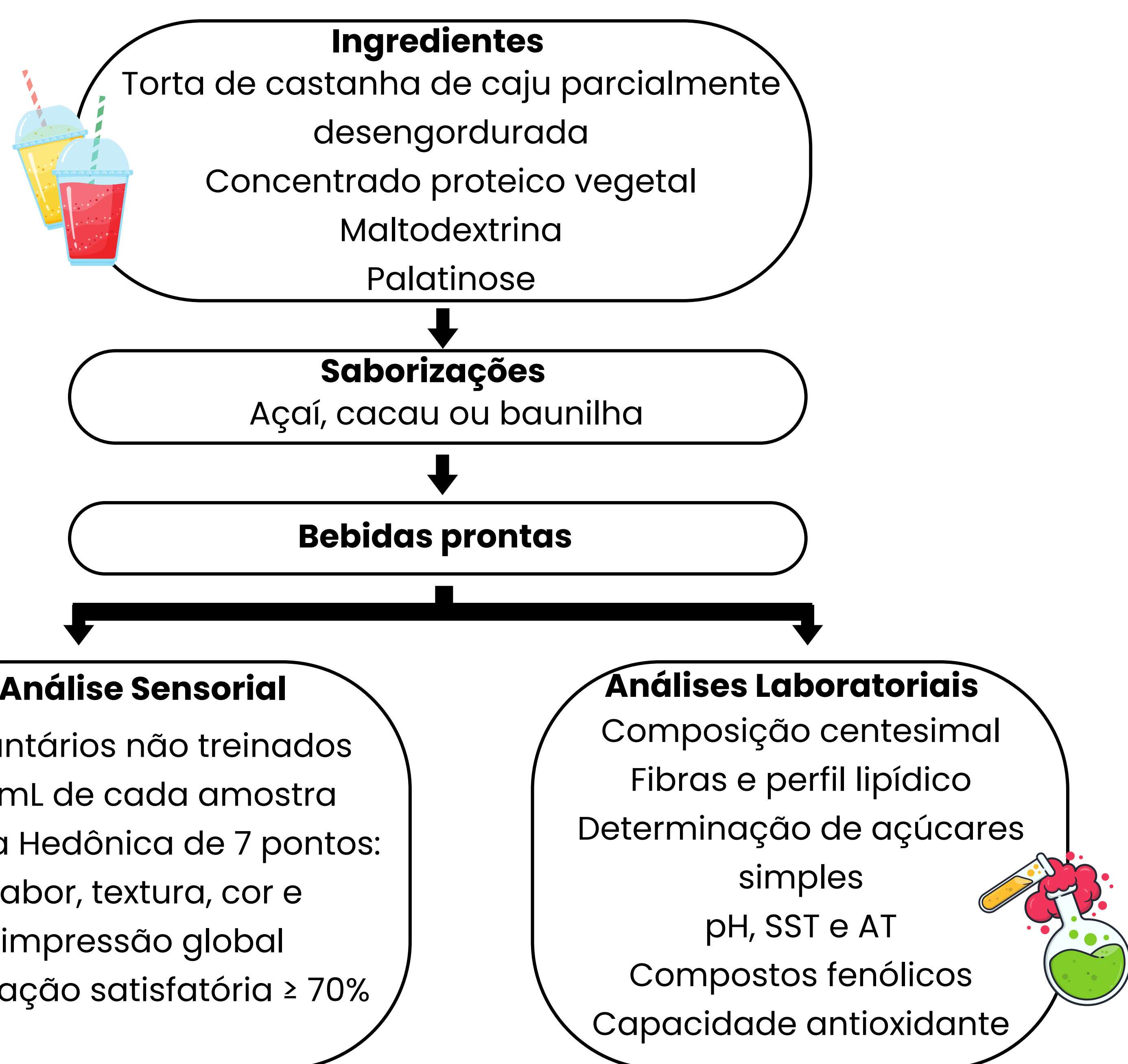
Introdução

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



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 ± 1,42 ^b	5,39 ± 1,35 ^a	4,00 ± 1,53 ^b	0,000
Textura	4,88 ± 1,53 ^b	5,46 ± 1,23 ^a	4,97 ± 1,24 ^b	0,013
Cor	4,96 ± 1,43 ^b	5,44 ± 1,24 ^a	3,06 ± 1,15 ^b	0,000
Impressão geral	4,44 ± 1,41 ^b	5,38 ± 1,21 ^a	3,77 ± 1,38 ^b	0,000

Os valores são apresentados como média ± 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 µmol TE/g (ABTS), 2,17 µmol 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 cardiometabolic risk and gut health. 2023. 307 f. Tese de Doutorado em Ciência da Nutrição. Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2023.

Apoio Financeiro

