

USP ESALQ – DIVISÃO DE COMUNICAÇÃO

Veículo: G1 – Piracicaba e região

Data: 08/02/2020

Caderno/Link: <https://g1.globo.com/sp/piracicaba-regiao/noticia/2020/02/08/estudante-da-usp-de-piracicaba-cria-sorvete-mais-saudavel-a-partir-da-cera-de-palmeira-e-oleo-vegetal.ghtml>

Assunto: Estudante da USP de Piracicaba cria sorvete mais saudável a partir da cera de palmeira e óleo vegetal

Estudante da USP de Piracicaba cria sorvete mais saudável a partir da cera de palmeira e óleo vegetal

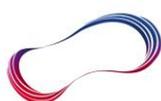
Objetivo de estudo foi desenvolver um alimento com sabor, aparência e textura semelhantes ao convencional, porém, mais livre de gorduras saturadas, que podem causar doenças no coração.

Por Rodrigo Pereira, G1 Piracicaba e Região

08/02/2020 08h16 Atualizado há 4 dias



Rafaela Airoidi, estudante da Esalq/USP que formulou sorvete natural à base de cera de carnaúba — Foto: Arquivo Pessoal



Uma estudante da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq/USP), em Piracicaba (SP), criou um sorvete 100% natural à base de cera de carnaúba, palmeira nativa da região nordeste.

Um dos objetivos do projeto é oferecer uma opção com sabor, aparência e textura semelhantes ao convencional, mas com menos gorduras saturadas, cujo consumo causa propensão a doenças no coração.

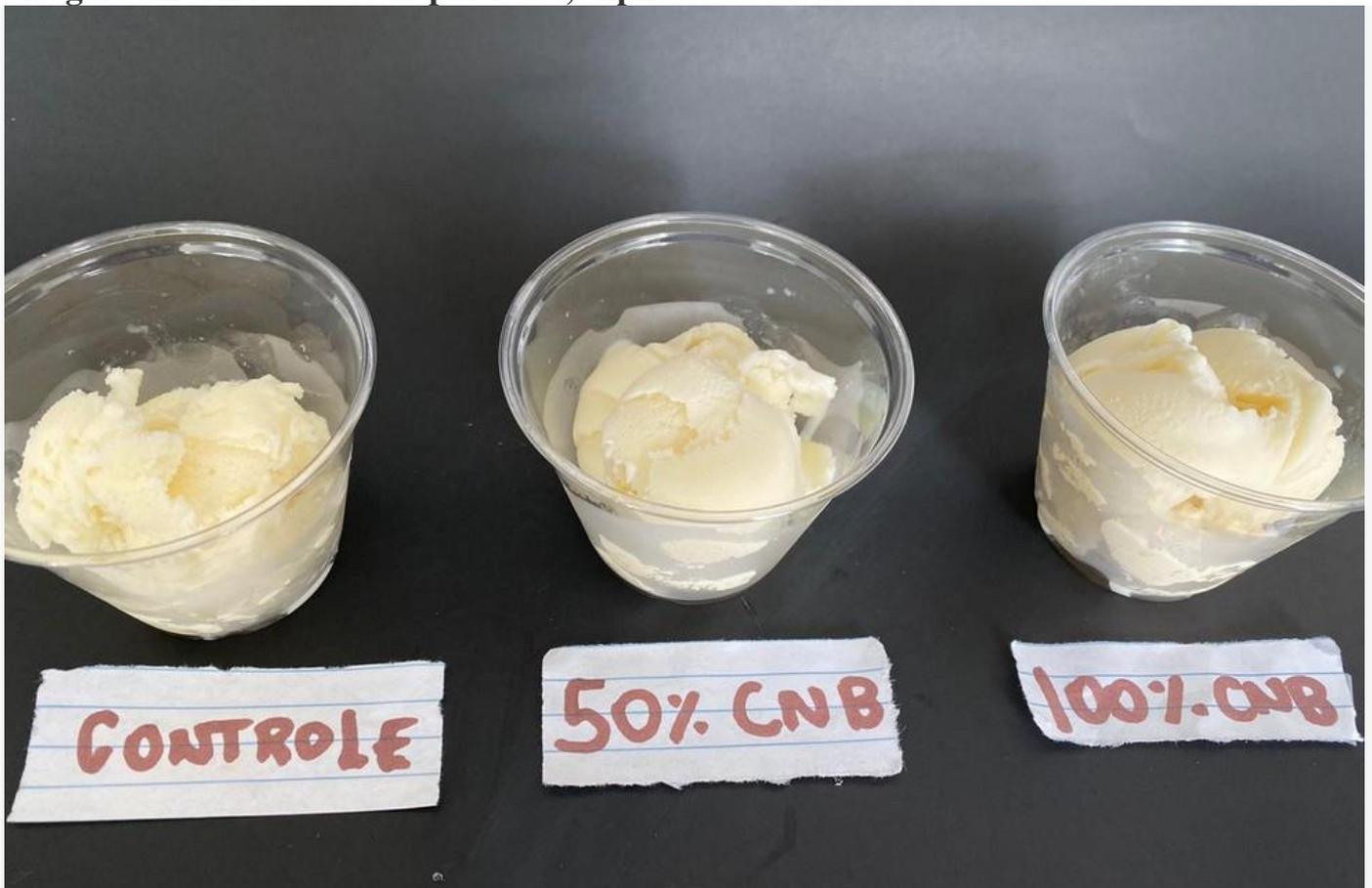
O produto é resultado de técnica de estruturação de óleos e gorduras para desenvolver o oleogel, junção de óleo vegetal com cera de carnaúba, para ser aplicado em formulações de alimentos.

Com essa técnica, é possível tornar um óleo vegetal, que é líquido em temperatura ambiente, em uma gordura sólida, sem que haja alterações químicas no óleo.

Rafaela desenvolveu a pesquisa com uma orientadora da Universidade Agrícola e Técnica do Estado da Carolina do Norte, nos Estados Unidos.

No País, a Food and Drug Administration, órgão que regulamenta e controla os alimentos e medicamentos, banuiu em 2018 o uso de gorduras trans e as parcialmente hidrogenadas das formulações de alimentos.

"Nos Estados Unidos já tem isso de querer buscar por outras soluções para retirar a gordura parcialmente hidrogenada ou totalmente hidrogenada e já faz alguns anos que o oleogel vem sendo estudado por isso", explica a estudante.



Foram estudadas formulações com manteiga, com 50% e 100% de oleogel — Foto: Arquivo Pessoal



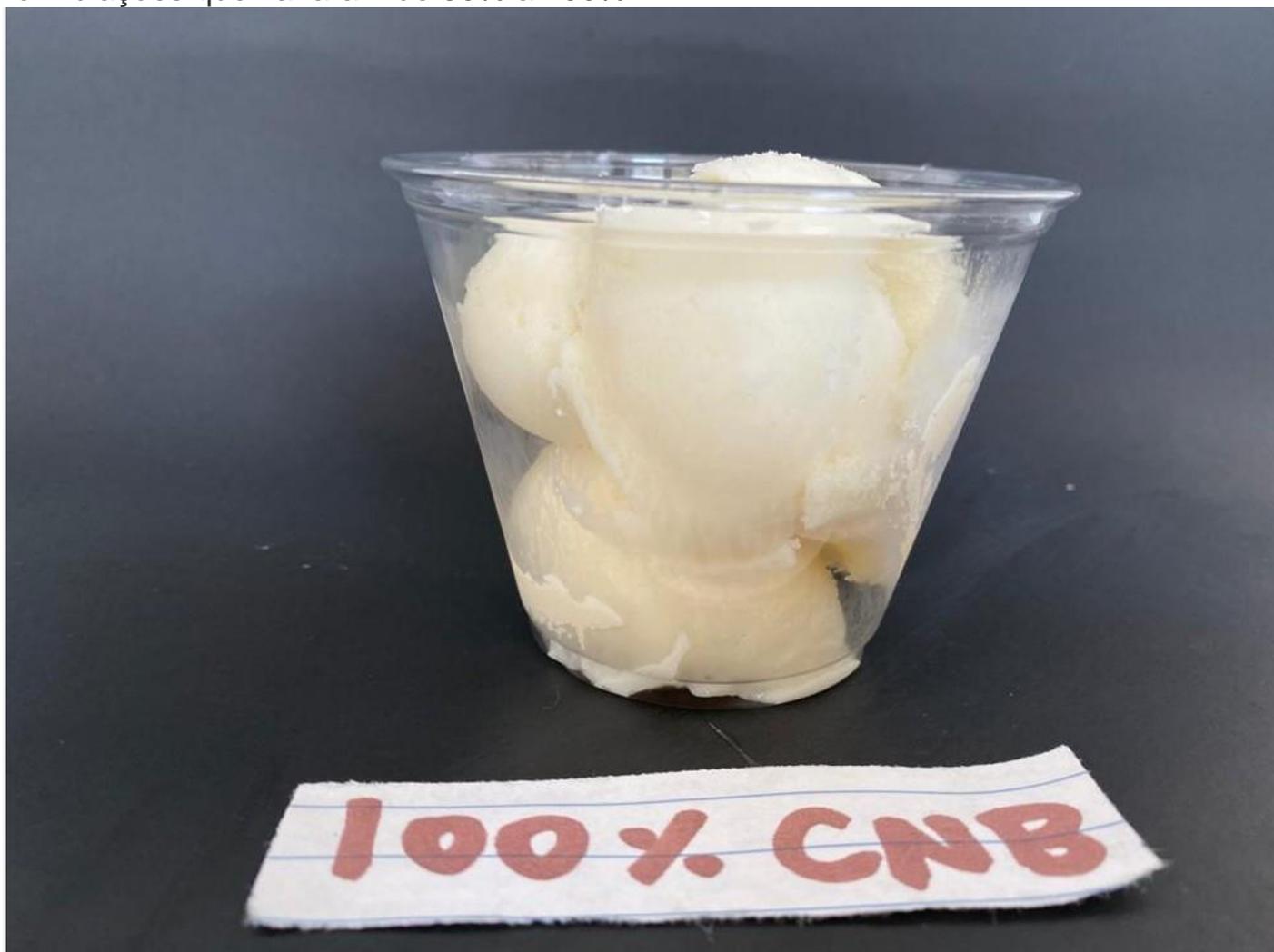
Ela explica que também foi estudada a produção do sorvete com a cera de candelila, extraída das folhas de um arbusto de mesmo nome e nativo do México.

"No final das contas, optamos por usar a cera de carnaúba por ela apresentar um gosto residual bem menor que a cera de candelila. Como a gente estudou no sorvete de baunilha, ela [cera de candelila] acabava sobressaindo muito no sabor. Então atrapalhava um pouco", explicou Rafaela.

A estudante detalha que o óleo utilizado tem ácidos graxos mais mono e poli-saturados, diferente da gordura.

"Você podendo usar uma matriz que não seja tão saturada, que seja mais mono ou poli-saturada, é mais saudável porque há vários estudos que comprovam que o consumo de gordura saturada leva a uma propensão maior a você desenvolver doenças coronárias", justifica.

Para a formulação das amostras de sorvete, foi usado oleogel contendo óleo de soja e 6% de cera de carnaúba. A primeira amostra (controle) utilizou manteiga como fonte de gordura. As outras duas amostras substituíram essa gordura pelo oleogel, em formulações que variaram de 50% a 100%.



Amostra de sorvete com 100% de oleogel obteve 50,98% de aceitação durante pesquisa com 51 pessoas — Foto: Arquivo Pessoal

Pesquisa



Após a criação do sorvete, foi realizada uma pesquisa com 51 participantes, entre alunos e funcionários da Universidade Agrícola e Técnica do Estado da Carolina do Norte, que avaliaram as amostras, de forma individual, nos quesitos aparência, sabor, textura e aceitabilidade geral.

Avaliação de aparência

- 48 participantes gostaram da amostra controle
- 46 preferiram a amostra com 50% de oleogel
- 41 deram preferência à amostra com 100% de oleogel

Avaliação de sabor

- 43 participantes gostaram da amostra controle
- 36 preferiram a amostra com 50% de oleogel
- 35 deram preferência à amostra com 100% de oleogel

Avaliação da textura

- Não houve diferença entre as amostras

Aceitabilidade geral

- Amostra com 50% de oleogel obteve 58,8% de aceitação
- Amostra com 100% de oleogel obteve 50,98% de aceitação

"É algo que a gente tenta desenvolver um pouco mais, fazer algumas mudanças na formulação para que tenha uma aceitabilidade maior. Mas gente também tem que pensar por um lado que o consumidor hoje em dia busca saudabilidade. Então, às vezes, não necessariamente vai deixar de consumir o produto porque ele tem uma textura um pouco diferente", analisa a pesquisadora.

Segundo ela, o sabor ainda é um empecilho porque a cera deixa uma sensação diferente na boca do que a deixado pelo sorvete convencional. Ela também cogita, no futuro, realizar testes com outros sabores.

"Talvez se usasse um sorvete que tem um sabor mais forte, como chocolate, que é mais marcante que a baunilha, essa questão da cera não fosse ficar tão aparente, que incomodasse o paladar do consumidor", avalia Rafaela.

Inserção no mercado

O próximo passo será a publicação de um artigo em uma revista científica, que dará visibilidade a ele e poderá atrair possíveis parcerias para a inserção no mercado.

Tanto a pesquisa do sorvete com cera de carnaúba quanto o uso de oleogel em outros alimentos seguem em andamento pela universidade norte-americana.

Valores

O estudo, que foi realizado em seis meses, não traz estimativas de custos para a produção do sorvete natural, mas a estudante explica que são matérias-primas baratas.

"Óleo a gente usa de soja, que não é caro, e a carnaúba também não é cara e você usa em pequena quantidade. Era 6% que a gente usava. A não ser que as grandes indústrias acabem encarecendo um pouco mais [após a inserção no mercado] por essa questão da saudabilidade", acrescentou.



O trabalho foi desenvolvido sob supervisão da professora Marisa Aparecida Bismara Regitano d'Arce, do professor Severino Matias de Alencar, da Esalq, e da professora Roberta Claro da Silva, da Universidade de Agricultura e Tecnologia do Estado de North Carolina, nos EUA, onde a estudante realizou seu projeto de intercâmbio, com auxílio financeiro da USP. O trabalho também contou com a contribuição de Larissa Braga Bueno Borges, egressa do doutorado da Esalq.

