

## DESENVOLVIMENTO E ACEITABILIDADE DE BOLO VEGANO UTILIZANDO AQUAFABA

Aila Costa Barbosa<sup>\*</sup>  
Maiara Silva Santos<sup>\*</sup>  
Quênia Costa de Carvalho<sup>\*</sup>  
Roseane da Silva Pomponet<sup>\*</sup>  
Manuela Barreto do Nascimento<sup>\*\*</sup>

As práticas alimentares dos diferentes grupos sociais são determinadas por diversos fatores que vão desde o acesso aos alimentos até as escolhas baseadas em crenças religiosas e valores culturais. Os veganos fazem parte de um grupo que se posicionam contra qualquer modo de exploração animal, incluindo as formas de trabalho forçado e o seu consumo como fonte alimentícia e também como componentes de processos e produtos. Aquafaba, o líquido viscoso resultante do cozimento do grão de bico em água é tipicamente descartado, mas no entanto, esta solução é agora amplamente utilizada pela comunidade vegana como substituto da clara do ovo que adiciona textura a produtos alimentícios, como maionese, pudim, merengue, sorvete, produtos de panificação, bolos, dentre outros. Diante disso, o presente projeto propõe como objetivo principal o desenvolvimento e avaliação sensorial do bolo vegano utilizando aquafaba. Quanto à questão metodológica, o trabalho será realizado na cozinha experimental da Faculdade Maria Milza (FAMAM). O bolo será preparado de acordo com uma receita padrão, onde a clara será substituído pela água aquafaba. A análise sensorial será realizada no Laboratório de Ciências Fisiológicas da FAMAM contará com a participação de 50 julgadores não treinados, entre alunos e funcionários, em bancadas individuais adaptadas. O produto será avaliado utilizando-se a escala hedônica estruturada de 9 pontos (9 = gostei muitíssimo; 5 = nem gostei nem desgostei e 1 = desgostei muitíssimo) para avaliar os atributos aroma, cor, sabor, textura, impressão global e intenção de compra. Espera-se com esse projeto que a água aquafaba tenha potencial para substituir a clara de ovo em receitas de bolo e que as características sensoriais sejam agradáveis, obtendo uma boa aceitabilidade e intenção de compra.

**PALAVRAS-CHAVE:** Água de leguminosas; Clara de ovo; Avaliação sensorial.

\*Graduandas em Nutrição da Faculdade Maria Milza, [ailagirt.pt@gmail.com](mailto:ailagirt.pt@gmail.com), [maissantos@hotmail.com](mailto:maissantos@hotmail.com), [queniacosta06@hotmail.com](mailto:queniacosta06@hotmail.com), [rosepamponet@hotmail.com](mailto:rosepamponet@hotmail.com).

\*\*Professora Mestre da Faculdade Maria Milza. [manuelabarreto\\_n@hotmail.com](mailto:manuelabarreto_n@hotmail.com)