

BRIGADEIRO DE BETERRABA

¹ MILENA MAYER; ² RENATA VICENTINI DAS CHAGAS; ³ DANIELA MIOTTO BERNARDI.

¹ Acadêmica do curso de Nutrição do Centro Universitário da Fundação Assis Gurgacz, mih.mayer@hotmail.com;

² Acadêmica do curso de Nutrição do Centro Universitário da Fundação Assis Gurgacz, renata.vcentini@outlook.com;

³ Nutricionista. Doutora em Alimentos e Nutrição. Docente no Centro Universitário da Fundação Assis Gurgacz.

RESUMO

Introdução: A beterraba é uma raiz que tem um sabor que lembra terra, é levemente adocicada e pode se comer cozida ou crua. Possui inúmeros benefícios para o organismo, além de ser rica em antioxidantes e estar associada à prevenção de alterações e degenerações celulares. Neste contexto, o objetivo do trabalho foi aliar os benefícios da beterraba ao agradável brigadeiro e comparar com o brigadeiro industrializado e o caseiro. **Materiais e Métodos:** O estudo foi realizado na cidade de Cascavel, Paraná, no ano de 2019. Inicialmente, cozinha-se a beterraba em panela de pressão, posteriormente é colocada em liquidificador com açúcar e a própria água do cozimento, por último adiciona-se a uma panela com leite condensado em fogo médio, até atingir a consistência de brigadeiro. Para a análise sensorial, foram dispostos 3 amostras (c1 – brigadeiro industrializado de latinha, c2 – brigadeiro caseiro e c3 – brigadeiro de beterraba), cada uma com um tipo de produto, servidas em copos com algarismo de 3 dígitos e disponibilizadas para 27 provadores que preencheram uma ficha de análise sensorial que continha uma escala hedônica estruturada de nove pontos para avaliar aceitação global, aparência, aroma, sabor, textura, bem como uma escala estruturada de 5 pontos para intenção de compra. O estudo foi realizado por ANOVA e Tukey. Também foi avaliado a composição nutricional (proteína, carboidrato, lipídeos e kcal) por meio do cálculo nutricional. **Resultados:** Em relação a análise sensorial houve uma pequena diferença estatística em relação a aceitação global e aparência das amostras c2 e c3 em relação a c1, ademais verificou-se as amostras c1, c2 e c3, respectivamente, as seguintes médias e desvios padrões de aceitação global $8,04 \pm 1,32^a$; $8,67 \pm 0,48B$; $7,74 \pm 1,38B$; de aparência $8,37 \pm 1,11^a$; $8,3 \pm 0,78B$; $7,56 \pm 1,25B$; de aroma $8,11 \pm 1,28B$; $8,48 \pm 0,85B$; $7,89 \pm 1,25B$; de sabor $7,96 \pm 1,51B$; $8,67 \pm 0,55B$; $7,89 \pm 1,28B$; de textura $8,22 \pm 1,37B$; $8,67 \pm 0,55B$; $7,7 \pm 1,32B$; e de intenção de compra $4,37 \pm 1,04B$; $4,89 \pm 0,32B$; $4,22 \pm 0,80B$. Em relação a composição nutricional, verificou-se as amostras c1, c2 e c3, respectivamente, as seguintes quantidades de proteína: 0,8g, 3,3g e 3,8g; carboidrato em 7,9g, 42,2g e 81,1g; gorduras totais em 0,7g, 22,6g e 17,7g; calorias em 43,4kcal, 385,7kcal e 493,7kcal. **Conclusão:** Não houve diferenças significativas nos produtos c2 e c3 e melhor aceitação de c3 em relação ao c1, provando que o brigadeiro de beterraba obteve ótimo resultado comparado ao industrializado e ao caseiro.

Órgãos financiadores: Centro Universitário da Fundação Assis Gurgacz.

Palavras-chave: beterraba, brigadeiro, benefícios.