



8º SIMPÓSIO DE SEGURANÇA ALIMENTAR
SISTEMAS ALIMENTARES E ALIMENTOS SEGUROS



ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE ERVILHA (*PISUMSATIVUM L.*) PARA APLICAÇÃO EM BEBIDA PLANT-BASED COM POTENCIAL PROBIÓTICO

8º Simpósio de Segurança Alimentar - Sistemas Alimentares e Alimentos Seguros, 8ª edição, de 03/10/2023 a 05/10/2023
ISBN dos Anais: 978-65-5465-068-7

PERRONE; Stéphanie Mulder ¹, FABRÍCIO; Mariana Fensterseifer ², AYUB; Marco Antônio Záchia ³

RESUMO

Introdução: A busca por alimentos funcionais, como os probióticos, aumenta a cada ano, da mesma forma como o uso de fontes vegetais alternativas. Atualmente, a maioria dos produtos probióticos presentes no mercado são derivados de lácteos. Motivada por novas perspectivas ambientais, climáticas e estilos de vida, há uma crescente demanda por estudos em tecnologias de alimentos à base de plantas (*plant-based*). Nessa área inserem-se os extratos hidrossolúveis, emulsões com bases vegetais que buscam ser uma alternativa ao leite animal para veganos e consumidores com alguma restrição alimentar, como à lactose, e podem vir a ser ótimos veículos para probióticos. **Objetivo:** Elaborar e caracterizar física e quimicamente o extrato hidrossolúvel do grão de ervilha fresca (*Pisum sativum L.*) para posterior aplicação tecnológica em bebida *plant-based* com potencial probiótico. **Materiais e Métodos:** Foram utilizados grãos de ervilha fresca adquiridos congelados de mercado local. Após descongelamento, os grãos foram triturados com água, na proporção 1:3 (ervilha/água), em liquidificador industrial por 3 min; após, passaram por processo de homogeneização em homogeneizador rotor-estator (Ultraturrax T25, Jankeand Kunkel, Germany) por 1 min, na velocidade 1 e, em seguida, por tratamento térmico (95°C por 15 min). Posteriormente realizou-se a caracterização físico-química e composição centesimal desse extrato. O pH foi obtido por leitura em pHmetro. Os teores de proteínas, lipídios, umidade e cinzas seguiram os métodos do Instituto Adolf Lutz (2008). Todas as análises foram realizadas em triplicata. **Resultados:** O extrato hidrossolúvel de ervilha fresca elaborado apresentou valor médio de 7,15 para o pH. Para a composição centesimal foram encontrados valores médios (em g 100g⁻¹) de 90 para umidade; 0,3 para lipídios; 1,79 para proteínas; 0,156 para cinzas; e 7,75 para carboidratos totais estimados por diferença. **Discussão:** Os resultados obtidos, comparados com outros extratos como de arroz, amêndoas, etc., apresentam a ervilha como uma possível alternativa para a elaboração de bebidas vegetais ou outros tipos de produtos não-lácteos, sendo também um potencial carreador de probióticos. **Conclusão:** A presença de fibras dietéticas, antioxidantes, vitaminas e minerais nas matrizes leguminosas pode atuar como um bom

¹ UFRGS, tephyperone@gmail.com

² UFRGS, marianafenster@gmail.com

³ UFRGS, mazayub@ufrgs.br

substrato para o crescimento das bactérias ácido lácticas (BAL). Mais estudos envolvendo saborização, aromatização e fermentação desse extrato estão em desenvolvimento para avaliar alterações na estrutura do produto final.

PALAVRAS-CHAVE: plant-based, extrato hidrossolúvel de ervilha, bebida vegetal