

## DESENVOLVIMENTO DE UM NOVO PRODUTO PARA PESSOAS ALÉRGICAS À ALBUMINA

Ana Karolyna Nery Carvalho Assis<sup>1</sup>, Beatriz Souza Ferracin<sup>1</sup>, Janayna Vieira de Alencar Barcelos<sup>1</sup>, Kamilla da Silva Gonçalves Mendonça<sup>1</sup>, Maria Clara Ribeiro de Carvalho<sup>1</sup>, Stefania Menezes De Lima<sup>1</sup>, Aline de Magalhães Werner Colling<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Graduanda do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG), <sup>2</sup> Docente do Curso de Nutrição do UNIVAG

**Introdução:** As Alergias alimentares são comuns e estão se tornando um problema de saúde por gerarem um impacto negativo na qualidade de vida. O ovo está entre os principais alimentos causadores de alergia, afeta 0,5% das crianças saudáveis e diversos autores referem que, até 5% dos bebês atópicos e 50% das crianças com dermatite atópica, poderiam apresentar alergia a esse alimento. A alergia a ovo pode ser classificada como imediata ou tardia. Recentemente, descobriu-se um produto que possui a função de substituir as características organolépticas (principalmente no quesito textura), que o ovo proporciona nas receitas, esse produto é a aquafaba, que nada mais é do que a água de cozimento do grão de bico. **Objetivo:** produzir uma receita de suspiro sem a clara de ovo, sendo este, uma alternativa para pessoas que gostam dessa iguaria, mas não podem consumi-las, por possuir alergia ao ingrediente principal, onde se sabe que é a clara do ovo. **Materiais e métodos:** Foram realizadas pesquisas bibliográficas e testes da formulação, para que se pudesse chegar ao mais próximo possível das características sensoriais do produto original. Utilizou-se, no lugar das claras de ovo, a aquafaba, acrescida de açúcar e canela em pó, suco de limão, bem como 0,1% de goma xantana com a finalidade de proporcionar estabilidade à emulsão. **Resultado e discussão:** Através dos testes realizados, verificou-se a possibilidade de realizar a produção de receitas, em especial o suspiro, através da utilização da aquafaba em substituição ao ovo. Desta forma, chegou-se ao ponto correto do suspiro, crocante, macio e com a elasticidade interna ideal. Sendo extraído um produto isento de ovos e extremamente saboroso. Tendo em vista que este produto não possui qualquer derivado de origem animal, pode-se considera-lo um produto adequado para pessoas consideradas veganas. **Conclusão:** Assim como na receita do suspiro, é possível substituir a clara de ovo em receitas, pela aquafaba, sem que se percam as características sensoriais do produto.

**Palavras-chave:** aquafaba, desenvolvimento de novos produtos, alergias alimentares.