PESQUISA - FAEN

**AVALIAÇÃO DA ESTRUTURA DA ESTABILIDADE DE MAIONESE VEGANA
A BASE DE ÓLEO DE BARU**

Augusto Briguenti De Souza (abriguenti59@gmail.com)

Giuliane Souza Cristofoli (giuliane.cristofoli033@academico.ufgd.edu.br)

Isadora Santos Leal (isadorasantosleal40@gmail.com)

Marcelo Fossa Da Paz (MarceloPaz@ufgd.edu.br)

William Renzo Cortez-Vega (williamvega@ufgd.edu.br)

Rosalinda Arévalo Pinedo (arevaloros@hotmail.com)

A maionese é um produto amplamente consumido, e com o crescimento do público vegano, a demanda por alternativas sem ingredientes de origem animal aumentou consideravelmente. Entre os ingredientes que despertam interesse para essa aplicação, destaca-se o óleo de Baru, um fruto nativo do Cerrado brasileiro, conhecido por seu elevado valor nutricional, rico em ácidos graxos insaturados, antioxidantes e proteínas. Este trabalho teve como objetivo avaliar a estabilidade de maioneses veganas elaboradas com óleo de Baru. e aquafaba (água residual de grão-de-bico) como fonte de proteína vegetal, testando diferentes percentuais de óleo e intensidades de eficiência. Foram desenvolvidas três formulações: F1 (50% óleo de Baru e 30% de aquafaba) F2 (40% de óleo de Baru e 40 % de aquafaba) e F3 (30% de óleo de Baru e 20% de aquafaba). foram analisados a umidade, atividade de água, pH, acidez, iodo, índice de peróxido e cor instrumental (parâmetros a^* , b^* L). As formulações

foram avaliadas durante o período de 0, 30, 60 e 90 dias à temperatura de refrigeração de 5°C. Os resultados mostraram que o uso do óleo de Baru, em concentrações específicas, proporcionou uma boa estabilidade às maioneses veganas, com destaque para a formulação (F3) que continha 30% de óleo de Baru, demonstrando estabilidade física e química ao longo dos 90 dias de armazenamento. O pH e a atividade de água mantiveram-se dentro dos padrões aceitáveis para garantir a segurança e a qualidade do produto, enquanto a cor e a textura permaneceram estáveis, destacando a eficácia desses ingredientes na manutenção das características sensoriais. A aquafaba mostrou-se eficiente como emulsificante, garantindo a formação de uma estrutura estável ao longo do tempo, mostrando-se uma alternativa eficaz e sustentável para substituição de ovos em maioneses veganas. Este estudo evidencia o potencial do óleo de Baru como alternativa promissora para a formulação de maioneses veganas, tanto por suas características funcionais quanto pelo aporte no desenvolvimento sustentável e a valorização da biodiversidade regional.

Agradecimentos: Os autores agradecem o apoio financeiro da bolsa ao CNPq e a UFGD pelos laboratórios para o desenvolvimento da presente pesquisa.

Palavras-chave: lipídeos; oxidação; desenvolvimento.