



**REENCONTROS
NOVOS ESPAÇOS
OPORTUNIDADES**

XXXIV SIC Salão Iniciação Científica

**26 - 30
SETEMBRO
CAMPUS CENTRO**

Evento	Salão UFRGS 2022: SIC - XXXIV SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2022
Local	Campus Centro - UFRGS
Título	Qualidade química e tecnológica de aquafaba e sua utilização em preparações culinárias
Autor	GABRIEL TONIN FERRARI
Orientador	VIVIANI RUFFO DE OLIVEIRA

Introdução: À medida que as dietas vegetarianas ganham popularidade em todo o planeta, a demanda por alternativas aos produtos de origem animal aumenta. Uma estratégia promissora para as preparações vegetarianas é a aquafaba, a água de cozimento de leguminosas. **Objetivo:** Avaliar a origem vegetal da aquafaba, composição química, propriedades tecnológicas e as diferentes possibilidades de preparações culinárias já realizadas com este produto. **Material e métodos:** Trata-se de uma revisão narrativa, a qual incluiu estudos disponíveis em bases de dados eletrônicas. Foram selecionados artigos publicados entre 2017 e 2022, em português, inglês e espanhol. **Resultados:** A funcionalidade da aquafaba em produtos alimentícios advém de suas propriedades emulsificantes, espumantes e gelificantes. Essas propriedades dependem do conteúdo de proteínas, carboidratos solúveis em água e insolúveis, complexos polissacarídeos-proteínas, coacervados, saponinas e compostos fenólicos, que variam de acordo com a leguminosa. As principais leguminosas utilizadas na obtenção da aquafaba são grão-de-bico (82,1%), feijão (14,2%), soja (7,1%), lentilha (7,1%) e ervilha (7,1%). As principais preparações culinárias com aquafaba encontradas na literatura foram maionese sem ovo (22,2%), merengues (22,2%), bolos (22,2%), mousse (11,1%), produtos da panificação sem glúten (11,1%), chantilly (5,5%) e “clara em neve” sem ovo (5,5%). **Conclusão:** As propriedades tecnológicas da aquafaba mais observadas foram emulsão, espumabilidade e gelificação. Por isso, ela apresenta diversas funcionalidades que permitem sua aplicação culinária em produtos alimentícios. Na literatura, os produtos alimentícios em que a aquafaba foi mais utilizada foram maionese sem ovo, merengue e bolo. Além disso, a maior parte dos estudos utilizou aquafaba proveniente do grão-de-bico.