

ESTUDO SOBRE A PRODUÇÃO DE EXTRATO VEGETAL DO COCO ENRIQUECIDO COM ERVAS ADAPTOGÊNICAS

L.C.O. Professor^{1*}; A.B. Delatorre².

^{1,2}Universidade Estácio de Sá, Campus Macaé RJ

*lucianacrisley@yahoo.com.br

Atualmente, a indústria de alimentos saudáveis e o mundo *wellness* têm incorporado adaptógenos em suas fórmulas, potencializando os benefícios nutricionais de seus produtos. O extrato vegetal extraído do coco, conhecido como “leite vegetal” acrescido de adaptógenos, não são remédios e tampouco substitutos de tratamentos de enfermidades. A suplementação visa associar sabor e ingredientes ricos em benefícios nutricionais, otimizando e tornando eficiente a forma de se alimentar no cotidiano. Adaptogênicos são grupos de ervas e plantas com propriedades medicinais e nutricionais utilizadas há muitos anos em países do oriente, como Índia e China, e recentemente disseminadas nos Estados Unidos. Elas ajudam a atenuar os efeitos do stress e na regulação dos hormônios, trazendo o corpo ao estado de homeostase, ou seja, de harmonia e perfeito equilíbrio. Além de auxiliar no aumento da imunidade, concentração e desempenho mental. Sendo assim, esse trabalho teve por objetivo desenvolver os *blends* de *shake* com os benefícios e interações das plantas e suas funções na modulação do stress, fadiga e inflamação, sem perder a harmonização dos sabores. Para tanto, foi usado um meio base composto por extrato fresco de coco, leite de coco em pó e açúcar de maçã. O método consiste na retirada da polpa do coco (*in natura*) acrescida de água alcalina (proporção 1:1). A temperatura da água influencia diretamente na eficácia da extração das gorduras naturais do fruto, bem como seus componentes aromáticos, não devendo ultrapassar 65°C. A savorização e adição dos adaptógenos se dão por meio de pesagem com a gramatura das receitas desenvolvidas e testadas quanto à aceitação: i) Energia Verde; ii) Pink Beauty; iii) Choco Power e iii) Detox. Ao qual são adicionadas frutas frescas/congeladas, legumes e especiarias (adaptógenos) em pó. As embalagens passam por um processo de lavagem e sanitização antes do envase. O procedimento é realizado com sanitizante alcalino, escovação, água e gás ozônio, enxague e secagem a quente. O estudo preliminar dos parâmetros cinéticos em relação ao tempo de prateleira mostrou que após ensavado, o produto deve ser mantido sob refrigeração (3 - 5°C). O método de conservação por congelamento não é recomendado por descaracterizar o produto fresco. O desenvolvimento desse novo produto alimentício tem se mostrado promissor e com excelente aceitação de mercado, principalmente aos adeptos a uma alimentação saudável, bem como para os alérgicos e intolerantes a lactose.

Palavras-chave: adaptógenos, extrato vegetal do coco, ervas adaptogênicas.

Instituição de fomento: Universidade Estácio de Sá.