

# ALIMENTAÇÃO INCLUSIVA, SAUDÁVEL E INOVADORA

Tatiana Sales  
Fotos: Pesquisador



Samyla Pereira Cavalcante

Estudante do curso de Engenharia de Alimentos na Universidade Federal do Maranhão (UFMA, em Imperatriz, Campus Avançado Bom Jesus. Atua na área de consultoria de alimentos. Experiência em pesquisa de inovação na produção de gelados comestíveis. Membro do Centro Acadêmico Stela Arcanjo.

## Pesquisadora promove combate às restrições alimentares

A busca por qualidade de vida vem impulsionando uma verdadeira revolução nos hábitos alimentares. Cada vez mais, cresce o número de pessoas interessadas em alternativas saudáveis, funcionais e sustentáveis para compor sua dieta. Essa demanda se torna ainda mais urgente para quem enfrenta restrições alimentares por alergias, intolerâncias ou por escolhas nutricionais.

Nesse contexto, a alimentação baseada em vegetais (*plant-based*) e em produtos com um melhor perfil nutricional tem conquistado espaço nos lares e nos mercados, revelando uma tendência que vai além da estética: trata-se de saúde, inclusão e inovação.

É justamente nesse cenário que se destaca a pesquisa de Samyla Pereira Cavalcante, bolsista de Iniciação Científica da Universidade Federal do Maranhão (UFMA), do curso de Engenharia de Alimentos sob orientação da professora Tatiana de Oliveira Lemos. Vencedora do Prêmio FAPEMA 2024, na categoria PopVÍdeo, Samyla desenvolveu um plano de pesquisa integrado ao projeto-matriz "Inovação na produção de gelados comestíveis: uso de arroz e PANC na elaboração de sorvetes seguindo as macro-tendências da alimentação".

O foco da sua pesquisa é bem atual: a criação e análise de uma bebida *plant based* elaborada a partir do arroz vermelho, um ingrediente típico, acessível e com alto potencial nutricional.

A pesquisa, desenvolvida entre setembro de 2022 e agosto de 2023, foi realizada no campus Bom Jesus da UFMA em Imperatriz, com o objetivo principal de produzir e avaliar a qualidade nutricional e sensorial do extrato hidrossolúvel de arroz vermelho (EHAV).

Trata-se de uma alternativa vegetal ao leite de vaca, com potencial para atender especialmente pessoas com intolerância à lactose, alergia à proteína do leite e consumidores que buscam reduzir o consumo de produtos de origem animal.

Segundo dados da pesquisa, o arroz vermelho possui uma excelente base para bebidas vegetais. Além de possuir proteínas de boa digestibilidade e baixo potencial alergênico, também se destaca pelo seu alto teor de fibras, minerais, compostos antioxidantes e propriedades funcionais. Isso torna o EHAV uma opção segura e nutricionalmente vantajosa em relação a muitos substitutos tradicionais, como as bebidas à base de soja – associada a alergias por conter várias proteínas potencialmente reativas.

Os resultados laboratoriais foram promissores para a bebida que apresentou: 1,64 g/100 mL de proteínas, presença significativa de vitamina C (1,64 mg/100 mL), baixa quantidade de lipídios (0,30 g/100 mL) e sódio (0,8 mg/100 mL).

A bebida também demonstrou segurança e qualidade microbiológica, assegurando um consumo seguro. A avaliação sensorial, conduzida com consumidores por meio de testes de aceitação com escala hedônica, escala relativa ao ideal e a metodologia CATA (Check-All-That-Apply), indicou uma boa aceitação da versão adoçada do EHAV.

A adição de açúcar, mesmo em quantidade que evita a alegação de "alto em açúcar adicionado", alterou a percepção dos consumidores, que caracterizou de forma diferente os EHAV versão adoçada e sem adoçar. O resultado sugere um potencial promissor para o desenvolvimento comercial do produto, particularmente em formulações que atendam às preferências do paladar brasileiro, evidenciadas pela aceitação e caracterização da versão adoçada.

Além dos benefícios diretos à saúde da população, a pesquisa representa um avanço científico estratégico para o Maranhão, ao valorizar ingredientes locais e

ampliar o leque de produtos potencialmente funcionais desenvolvidos a partir de insumos da agricultura regional, como o arroz vermelho.

O uso de plantas alimentícias não convencionais na formulação de sorvetes, como prevê o projeto-matriz de Samyla, amplia ainda mais esse impacto ao incentivar a biodiversidade e o aproveitamento integral de recursos naturais da região.

Do ponto de vista acadêmico, a pesquisa preenche uma lacuna significativa ao propor uma alternativa sensorialmente e nutricionalmente competitiva ao leite tradicional, diferenciando-se de estudos anteriores por seu foco em cereais nativos do Brasil, especialmente do Nordeste, e por empregar uma metodologia sensorial robusta e orientada para o consumidor.

### **Um futuro mais inclusivo e saboroso.**

Em um mundo que exige alimentos mais saudáveis, sustentáveis e inclusivos, o trabalho de Samyla Pereira Cavalcante mostra como a ciência pode ser saborosa, sensível e socialmente transformadora.

A pesquisa oferece uma solução real para pessoas com restrições alimentares, estimula a inovação no setor alimentício maranhense, abre caminhos para o empreendedorismo regional e fortalece o papel das universidades públicas na promoção do desenvolvimento local.

A partir de ingredientes simples e de um olhar atento às demandas sociais, a ciência produzida no Maranhão comprova que o futuro da alimentação pode ser mais nutritivo, acessível e, acima de tudo, democrático.



A pesquisa oferece uma solução real para pessoas com restrições alimentares e estimula a inovação no setor alimentício do estado