



ALTO DO RODRIGUES

SALSICHA VEGANA COM POLPA DE CAJU

Autores: MARIA RITA DANTAS, MARIA ROSA MELO E RYAN VITOR DA SILVA

Orientador: Aline Araújo, Josenildo Pereira, Paula Rejane. **Co-orientador:** Johnny Jonas



ALTO DO RODRIGUES-RN

SITUAÇÃO PROBLEMA

Quais os benefícios da salsicha vegana produzida a partir da polpa do caju para as pessoas que sofrem com o sobrepeso?

HIPÓTESE

Ajuda no combate à diminuição do colesterol ruim, conhecido como LDL. Também diminui os riscos do Câncer e trazem qualidades biológicas à estrutura do corpo e do sistema digestivo em geral.

INTRODUÇÃO

A população mundial está consumindo a cada dia mais alimentos ultraprocessados e industrializados. Fato esse, tem preocupado a Organização Mundial da Saúde com o aumento da obesidade em todo mundo, o trabalho presente traz a discussão sobre o consumo de alimentos saudáveis e propõe a confecção de uma salsicha vegana, feita a base de polpa de caju. O que é conhecido pelo grupo de pesquisa é que contribui de forma benéfica para os processos digestivos do organismo e para saúde e bem-estar das pessoas. O que se busca conhecer é quais os benefícios da salsicha vegana e como ela pode reagir de forma satisfatória em benefício do corpo de pessoas com obesidade. Esse trabalho de pesquisa irá ampliar os conhecimentos acerca de como podemos pensar a produção de novos hábitos alimentares na sociedade.

METODOLOGIA

Essa investigação se constituiu de natureza qualitativa. Foi estruturado através da análise de um estudo bibliográfico de ARCANJO (2024). O lócus da pesquisa foi escolhido na residência de um dos pesquisadores, por decisão unânime, devido ao manuseio dos materiais serem mais acessíveis. O corpus da pesquisa se constituiu, tendo com fundamento, os benefícios da salsicha vegana para as pessoas no sobre peso. Os procedimentos realizados se delinearão a partir de uma experiência prática, além do estudo bibliográfico de referência. Foram utilizados como coleta de materiais, a polpa do caju, recipientes para o armazenamento da polpa, peneira para a coleta de material, aparelho de refrigeração, prato doméstico e triturador de mistura processada (liquidificador).



RESULTADOS

Após a análise do estudo bibliográfico acerca dos benefícios compostos da fruta (caju) e realizar o preparo da salsicha vegana com polpa de caju, foi constatado que o hábito das pessoas que são consumidores da salsinha convencional, poderiam substituir pela salsicha vegana e contribuir para a redução dos níveis de colesterol ruim (LDL) e culturalmente fazerem parte do cardápio de restaurantes, bem como da comida caseira na residência das pessoas, promovendo assim, a melhoria da qualidade de vida da população que está no sobre peso. vegana.

CONCLUSÃO

Concluimos que, após a observação e pesquisa, aqueles que são acostumados a comer a salsicha tradicional podem adquirir o gosto em comer a salsicha vegana e adotar uma alimentação saudável, evitando os maus hábitos alimentares que contribuem como causa, a obesidade na população mundial.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARCANJO, Ana Clara. Como fazer salsicha vegana caseira? **DEGUSTA.** Disponível em: <https://www.terra.com.br/vida-e-estilo/degusta/comida-caseira/como-fazer-salsicha-vegana-caseira-confira-o-passo-a-passo> > Acesso em: 21 de ago. de 2024



RIO GRANDE DO NORTE
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO,
DA CULTURA, DO ESPORTE E DO LAZER - SEEC

