



## BALA DE GOMA COM RESÍDUO AGROINDUSTRIAL

Letícia Rafael Ferreira, (FERREIRA, L. R.) – leticiafael671@gmail.com<sup>1</sup>  
Luis Guilherme Veiga Rodrigues (RODRIGUES, L. G. V) – jguilhermeluis200261@gmail.com<sup>1</sup>  
José Vitor Lepre Francisco (FRANCISCO, J. V. L.) – josevitorl.f@gmail.com<sup>1</sup>  
Layne Gaspayme da Silva (SILVA, L. G.) – layne.gaspayme@gmail.com<sup>2</sup>  
Cassiano Oliveira da Silva (SILVA, C. O.) – cassiano.silva@iff.edu.br<sup>3</sup>  
Kátia Yuri Fausta Kawase (KAWASE, K. Y. F.) – katia.kawase@iff.edu.br<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Discentes do curso Técnico em Alimentos, Instituto Federal Fluminense, Campus Bom Jesus do Itabapoana.

<sup>2</sup> Graduanda do curso Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Instituto Federal Fluminense, Campus Bom Jesus do Itabapoana.

<sup>3</sup> Engenheiro de Alimentos do Instituto Federal Fluminense, Campus Bom Jesus do Itabapoana.

<sup>4</sup> Docente do Instituto Federal Fluminense, Campus Bom Jesus do Itabapoana.

### Resumo

O segmento de confeitos tem como destaque as balas e está muito presente no cenário brasileiro e mundial. As indústrias vêm aprimorando seus produtos com o uso de novos ingredientes para atender principalmente as necessidades exigidas pelos consumidores. As balas de goma, também denominadas balas com estrutura tipo gel são constituídas basicamente de açúcar e gelatina, com grande abrangência de mercado e, sem nenhum ou com baixo teor de fibras. A Farinha de acerola (FA) é um coproduto industrial com que apresenta elevado teor de fibras. Assim, o presente trabalho avaliou o efeito da adição de farinha de resíduo de processamento de acerola (*Malpighia emarginata* DC.). O bagaço e as sementes do processamento de acerola foram secos em desidratador à 55-60°C por 23 horas e triturados para obtenção da farinha. As balas foram preparadas em duas formulações: F0 (controle) e F1 (substituição de 50% de gelatina por FA). As caracterizações foram realizadas nas balas após o processamento (t0) e após a desidratação das duas formulações à 105°C/6 horas (t6). As análises realizadas foram: atividade de água, sólidos solúveis, acidez titulável, umidade, cor instrumental, tempo de processamento e rendimento. A adição da FA no produto não influenciou significativamente ( $p>0,05$ ) nos parâmetros de sólidos solúveis, atividade de água e no teor de umidade. No entanto, a FA aumentou o rendimento (valores de até 81,60%), a acidez, o parâmetro de  $a^*$  da cor e, diminuiu a luminosidade do produto e o tempo de processamento em 17,30%. A desidratação das balas alterou apenas a cor instrumental das balas sem adição de FA, sendo uma alternativa como acabamento da bala à cobertura de açúcar. Conclui-se que a substituição de 50% da gelatina por FA na bala apresenta vantagens econômicas devido o aumento no rendimento e diminuição do tempo de processamento.

**Palavras-chave:** Coproduto; Confeito; Gelatina.

**Instituição de fomento:** CNPq, FAPERJ, IFFluminense.