



RESÍDUOS AGROINDUSTRIAIS E EDULCORANTES COMO SUBSTITUTOS TECNOLÓGICOS E NUTRICIONAIS EM BALAS DE GOMA

José Vitor Lepre Francisco (FRANCISCO, J. V. L.) – josevitorl.f@gmail.com¹

Letícia Rafael Ferreira (FERREIRA, L. R.) – leticiafael671@gmail.com²

Layne Gaspayme da Silva (SILVA, L. G.) – layne.gaspayme@gmail.com²

Lucas Martins da Silva (SILVA, L. M.) – lucasmartinsdasilvalms@gmail.com³

Cassiano Oliveira da Silva (SILVA, C. O.) – cassiano.silva@iff.edu.br⁴

Kátia Yuri Fausta Kawase (KAWASE, K. Y. F.) – katia.kawase@iff.edu.br⁵

¹ Discente do curso Técnico em Alimentos, IFF Campus Bom Jesus.

² Graduandas em Ciência e Tecnologia de Alimentos, IFF Campus Bom Jesus.

³ Doutorando do Programa de Produção Vegetal da UENF.

⁴ Engenheiro de Alimentos do IFF Campus Bom Jesus.

⁵ Docente do IFF Campus Bom Jesus.

Resumo

Os resíduos agroindustriais são importantes fontes de substâncias com propriedades funcionais, tecnológicas e nutricionais. Estes materiais, atribuídos como coprodutos nos últimos anos, têm movimentado a indústria de alimentos e são importantes para evitar perdas e diminuir o desperdício de alimentos. Por exemplo, a farinha de acerola, elaborada a partir da casca da acerola, apresenta elevado teor de fibras, que contribui na formação do gel da bala, fornecendo à bala um maior valor nutricional e economizando gastos, já que o resíduo seria parcialmente substituído pela gelatina. As balas de goma por sua vez, assim como muitos produtos da indústria de confeitaria, são ricas em açúcar e relativamente caras, quando comparadas a outros produtos da indústria de balas. Apesar do valor mais alto, a busca por esses produtos cresce por causa da presença de colágeno. A união das propriedades tecnológicas dos resíduos e a substituição do açúcar por edulcorantes é uma alternativa para o setor de balas de goma podendo, desta forma, diminuir o valor do produto final e melhorar ainda mais o conteúdo nutricional com a diminuição do açúcar e incorporação de outros compostos, como fibras. Este trabalho teve como objetivo reunir um referencial teórico a respeito de temas pertinentes no desenvolvimento de balas de goma desse tipo a fim de servir como base para outras pesquisas, além de apresentar o trabalho publicado na Revista Avanços Científicos e Tecnológicos nas Ciências Agrárias 5, capítulo 16, Editora Ateneu, ano de 2020.

Palavras-chave: Coproduto; Confeito; Gelatina.

Instituição de fomento: CNPq, FAPERJ, IFFluminense.