

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

José Vitor Lepre Francisco¹; Letícia Rafael Ferreira²;
 Layne Gaspayme da Silva²; Lucas Martins da Silva³;
 Cassiano Oliveira da Silva⁴; Kátia Yuri Fausta Kawase⁵

¹ Discente do curso Técnico em Alimentos, IFF Campus Bom Jesus do Itabapoana / E-mail: josevitorl.f@gmail.com

² Graduandas em Ciência e Tecnologia de Alimentos, IFF Campus Bom Jesus do Itabapoana / E-mail: leticiafael671@gmail.com, layne.gaspayme@gmail.com

³ Doutorando do Programa de Produção Vegetal da UENF / E-mail: lucasmartinsdasilvalms@gmail.com

⁴ Engenheiro de Alimentos do IFF Campus Bom Jesus do Itabapoana / E-mail: cassiano.silva@iff.edu.br

⁵ Professora Orientadora, IFF Campus Bom Jesus do Itabapoana / E-mail: katia.kawase@iff.edu.br

INTRODUÇÃO

Balas são sistemas de gel muito simples, tendo como base o açúcar e a gelatina [1]. O setor de balas apresenta alta demanda e retornos lucrativos, devido ao grande número de consumidores [2].

Com o aumento da procura por alimentos com características nutricionais cada vez melhores, torna-se viável o estudo a respeito da utilização de resíduos agroindustriais que supram essa necessidade [3], como o uso de farinha do resíduo de acerola em bala (Fig. 1).



Fig 1: Uso de farinha de resíduos agroindustriais na produção de balas de goma.

Muitos estudos procuram desenvolver substitutos eficazes para o açúcar, com potencial adoçante e que não alterem as características sensoriais do produto. O emprego de edulcorantes na produção de alimentos é uma alternativa bastante comum e as indústrias se atentam à quantidade de calorias do composto que será utilizado, a possibilidade do uso em dietas e o grau de semelhança entre edulcorante e açúcar de mesa [4].

OBJETIVOS

Propor o desenvolvimento de balas de goma com substituição de açúcar e gelatina por resíduos agroindustriais e edulcorantes.

MATERIAL E MÉTODOS

- ➔ Elaboração de FRA e aplicação em bala de goma
- ➔ Revisão crítica e opinativa

RESULTADOS ESPERADOS

O QUE ESPERAR?

Mais nutritivos, com maior rendimento e menor tempo de processamento.

Que este trabalho sirva como base para pesquisas futuras integrando resíduos de alimentos na elaboração e desenvolvimento de novos produtos

O presente projeto já foi responsável por gerar a publicação de um capítulo de livro publicado na Revista Avanços Científicos e Tecnológicos nas Ciências Agrárias 5 da Atena Editora [4], além de trabalhos com farinha do resíduo de acerola..

CONCLUSÃO

➔ O emprego de resíduos agroindustriais, material relativamente barato, agrega nutrientes importantes às balas de goma, atendendo as demandas dos consumidores que buscam por alimentos mais nutritivos.

➔ A utilização de edulcorantes em produtos originalmente calóricos é interessante para a conquista de mercado.

REFERÊNCIAS

- [1] CAPP, C.; LAVELLI, V.; MARIOTTI, M. **Fruit Candies Enriched Whit Grape Skin Powders: Phytochemical Properties**. LWT – Food Science and Technology, v. 62, p. 569 – 575, 2015.
- [2] GODSHALL, M. A. **Candies and Sweets: Sugar and Chocolate Confectionery**. Encyclopedia of Food and Health, p. 621–627, 2016.
- [3] AVELAR, M. H. M.; RODRIGUES, C. G.; ARRUDA, A. C.; SILVA, E. C.; CARLOS, L. A. **Desenvolvimento de balas de goma elaboradas com frutas do Cerrado**. Magistra, v. 28, n. 1, p. 21-28, 2016.
- [4] FRANCISCO, J. V. L. *et al.* Resíduos agroindustriais e edulcorantes como substitutos tecnológicos e nutricionais em balas de goma: uma revisão. In: RIBEIRO, J. C. (org.). **Avanços científicos e tecnológicos nas ciências agrárias 5**, Ponta grossa: Atena Editora, p.156-166, 2020.

AGRADECIMENTOS E INSTITUIÇÕES DE FOMENTO

Agradecemos ao CNPq, à FAPERJ e ao IFFluminense pelo apoio financeiro e bolsas concedidas.