



## **UNICAMP** DESENVOLVE CHOCOLATE BRANCO COM PROPRIEDADES FUNCIONAIS

Produto tem ação antioxidante, fortalece o sistema imunológico e ainda melhora o desempenho da função intestinal, segundo pesquisadores. **PÁGINA A5**

UNIVERSIDADE III PESQUISA

# Tese de doutorado apresenta chocolate branco 'funcional'

## Produto elaborado na FEA fortalece o sistema imunológico e melhora intestino

Imagine um chocolate branco que tem ação antioxidante, fortalece o sistema imunológico e ainda melhora o desempenho da função intestinal. A nutricionista Janaína Madruga Moraes Ferreira, da Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA) da **Unicamp**, materializou o sonho de muita gente. Em sua tese de doutorado, ela desenvolveu um chocolate branco com propriedades funcionais. O produto recebeu o prebiótico frutooligossacarídeo, conhecido pela sigla FOS, e a fruta goji berry. “O objetivo do trabalho foi alcançado, que era chegar a uma formulação de chocolate branco mais saudável”, afirma Janaína, em entrevista concedida ao jornalista Manuel Alves Filho e publicada no *Jornal da Unicamp*.

Nos testes sensoriais realizados com 120 consumidores, o alimento recebeu médias de aceitação acima de seis, numa escala que vai até nove. O chocolate branco com propriedades funcionais foi produzido no Centro de Tecnologia de Cereais e Chocolate (Cereal Chocotec), do Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital). Os testes sensoriais foram realizados na FEA.

A autora da tese, orientada pela professora Helena Maria André Bolini, explica na entrevista que decidiu trabalhar com o chocolate branco, já que ele tem como único derivado do cacau a manteiga. Ou seja, não contém o líquido, que é a parte na qual estão concentradas as subs-



**CHOCOLATE funcional elaborado pela nutricionista Janaína Ferreira**

tâncias antioxidantes. “O FOS é uma fibra que contribui para o desempenho da função intestinal. Quando esse prebiótico chega ao intestino, ele favorece o crescimento das bactérias benéficas ao organismo e contribui para a diminuição das bactérias patogênicas”, explica Janaína. Já a goji berry, ainda segundo a pesquisadora, contém diversas substâncias antioxidantes que auxiliam no combate à degeneração das células.

A nutricionista reforça que para que o alimento seja classificado oficialmente como funcional, ele precisa passar pela aprovação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Questionada se a metodologia está pronta para uso da indústria, ela considera que sim, mas entende que para isso será preciso realizar mais alguns testes, como o de análise do tempo de vida de prateleira do produto. (AAN)