

# Campinas inventa um chocolate que age como remédio

**Do bem** Alimento desenvolvido na **Unicamp** tem ação antioxidante, fortalece o sistema imunológico e melhora o desempenho da função intestinal, segundo pesquisadores Página 4

# Chocolate

 Alimento ajuda o intestino e o sistema imunológico

## Um doce remédio

Fotos: Antoninho Perri/Ascom Unicamp

### Nutricionista desenvolve uma versão branca e saudável, que só faz bem

●●● Imagine um chocolate branco que só faz bem: fortalece o sistema imunológico e ainda melhora o desempenho da função intestinal. A nutricionista Janaína Madruga Morais Ferreira, da Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA) da **Unicamp**, transformou em realidade o sonho de muita gente. Em sua tese de doutorado, desenvolveu um chocolate branco à base do prebióti-

co frutooligossacarídeo (FOS), e da fruta goji berry. “O objetivo do trabalho foi alcançado, que era chegar a uma formulação de chocolate branco mais saudável”, afirma Janaína ao jornalista Manuel Alves Filho, do *Jornal da Unicamp*.

Nos testes realizados com 120 consumidores, o alimento recebeu médias de aceitação acima de seis, numa escala que vai até nove. Questionada se ele está pronto para ser fabricado, caso esta demonstre interesse, a nutricionista considera que sim, mas entende que para isso será preciso realizar mais alguns testes, como o de análise do tempo de vida de prateleira.



**Criadora =** A nutricionista Janaína e o chocolate do bem

#### ● DÁ PRA FAZER COM MENOS AÇÚCAR

Em seu trabalho, Janaína também testou a produção de chocolate branco com uma concentração menor de açúcar (40,5%) que a normalmente utilizada pela indústria de alimentos (cerca de 50%). “O dado curioso é que, nos testes sensoriais, a concentração que propus foi bem aceita pelos consumidores. A pergunta que fica é, será que a indústria sabe que poderia trabalhar com um teor menor de açúcar e ainda assim obter um produto de alta aceitação pelo consumidor?”