

■ CHOCOLATE SEM CULPA!

Unicamp cria chocolate branco saudável e funcional feito com goji berry

O produto passou por testes sensoriais, feitos com 120 consumidores, que avaliaram o chocolate

Já pensou poder comer um chocolate branco sem culpa? Com a criação da nutricionista Janaina Madruga Moraes, pesquisadora da Unicamp, em Campinas (SP), isso é possível. Ela desenvolveu um chocolate branco mais saudável e funcional, que junto com a fruta goji berry, ganha ainda um alto poder antioxidante.

O produto passou por testes

sensoriais, feitos com 120 consumidores, que avaliaram o chocolate. Em uma escala de zero a nove, a média da pontuação de aceitação foi de seis. O objetivo do trabalho foi alcançado, que era chegar a uma formulação de chocolate branco mais saudável, afirma Janaina, que foi orientada pela professora Helena Maria André Bolini. A criação

integrou o projeto de doutorado da nutricionista.

De acordo com o Jornal da Unicamp, a autora da tese optou pelo chocolate branco, pois é um produto pouco estudado pela ciência. Para enriquecer a guloseima, ela adicionou o prebiótico frutooligossacarídeo, conhecido pela sigla FOS: "Essa 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. Também contribui para o fortalecimento do sistema imunológico", disse ela ao jornal.

O produto criado por Janaina também tem outra vantagem em re-

lação aos tradicionais encontrados no mercado: menor quantidade de açúcar. Normalmente, a indústria usa uma média de 50% de açúcar no chocolate branco, mas a versão da pesquisadora contém 40,5%. Ela acredita que mais testes serão necessários, mas que de modo geral sua criação está pronta para ser comercializada em larga escala.