

0% AÇÚCAR

# Açaí em vez de corante

PESQUISADORA DA UNICAMP USA A FRUTA PARA CRIAR BALA MASTIGÁVEL MAIS SAUDÁVEL E COM O MESMO SABOR

Uma pesquisa de doutorado da Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA) da **Universidade de Campinas (Unicamp)**, em parceria com o Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital), substituiu o açúcar da formulação de uma bala mastigável, o que resultou em um bombom de açaí com 0% de açúcar em sua composição. O ingrediente é fundamental nesse tipo de confeito não apenas pelo sabor doce. O açúcar, na forma de sacarose e de xarope de glicose, é o chamado “agente de corpo” das balas e, juntos, representam até 98% de sua constituição. A pesquisadora Lidiane Bataglia da Silva, com orientação da professora Priscilla Efraim, utilizou os chamados polióis (edulcorantes de baixa intensidade) como substitutos. Para dar cor e sabor à bala, foi utilizada polpa de

açaí processada.

Os polióis resultam da hidrogenação de açúcares. Como sua absorção pelo organismo é lenta ou incompleta, o valor calórico é mais baixo. A bala diet de açaí tem metade das calorias de uma bala comum do mercado. A substituição do açúcar e dos aromatizantes e corantes artificiais atende a uma demanda da indústria e dos consumidores por produtos mais saudáveis. “A área de confeitos tem sido desafiada a inovar. Os polióis, além de menos calóricos, não são cariogênicos e alguns podem até prevenir o risco de cárie dentária, como é o caso do xilitol e do eritritol, comumente usados em chicletes”, destaca Lidiane. O uso do açaí como alternativa ao corante propõe a utilização de uma fruta brasileira, exótica e rica em antioxidantes, que se mantiveram após o processamento

e armazenamento da bala.

Para chegar ao resultado de uma bala mastigável, com as propriedades de cristalização, textura, doçura, etc., Lidiane fez vários testes. “Fazíamos balas que deformavam ou eram muito adesivas, outras extremamente refrescantes, o que, nesse caso, era desagradável. Também foi necessário avaliar o poder da doçura sem precisar adicionar um adoçante”. Dentre os tipos de polióis, os que deram melhor resultado na constituição da bala foram o eritritol, o isomalte e o xarope de maltitol.

De acordo com a pesquisadora, o Brasil está entre os três maiores produtores mundiais de balas, confeitos e gomas de mascar. As balas duras são vícios e as moles, macias e mastigáveis, sendo que as de sabores frutais são as preferidas. Em relação ao mercado do açaí, o Brasil é o maior produtor, ex-



ANTÔNIO SCARPINETTI / ASCOM UNICAMP

Açaí substitui corantes artificiais e dá sabor e cor a balinha saudável

portador e consumidor. Rico em gordura, sua utilização na bala mastigável também possibilitou a eliminação da gordura vegetal hidrogenada normalmente utilizada nas balas mastigáveis. A análise sensorial do produto foi realizada com 120 consumidores que compara-

ram a bala de açaí diet com outra, também de açaí, mas feita com açúcar. A aceitação foi “excelente”, de acordo com a pesquisadora, demonstrando o grande potencial do uso de polióis em confeitos que podem ser consumidos por diabéticos ou não.