

Pesquisa cria bala de açaí sem açúcar

DOUTORADO

Fruta paraense foi usada para substituir corante em projeto na Unicamp

Pesquisa de doutorado na 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 bala mastigável, o que resultou em um bombom de açaí com 0% de açúcar em sua composição. O ingrediente é funda-

mental 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. "Fa-

zíamos 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. Em relação ao mercado do açaí, o Brasil é o maior produtor, exportador e consumidor. Rico em gordura, sua utilização na bala mastigável também possibilitou a eliminação da gordura vegetal hidrogenada. A análise sensorial do produto foi realizada com 120 consumidores e a aceitação foi "excelente", de acordo com a pesquisadora.



Lidiane Bataglia usou açaí em bala mastigável