



## DESENVOLVIMENTO DE FORMULAÇÃO DE RECHEIO À BASE DE ÁGUA E FRUTA PARA BOMBOM

César Leão Pereira de **Castro**<sup>1</sup>, Fernanda Zaratini **Vissotto**<sup>2</sup>; Sílvia Cristina Sobottka Rolim de **Moura**<sup>3</sup>; Maria Eugenia Marques de **Almeida**<sup>4</sup>

Nº 21224

**RESUMO** – A exigência dos consumidores por alimentos que promovam a saudabilidade, principalmente no quesito redução do valor calórico, vem crescendo progressivamente ao longo dos últimos anos. Deste modo o objetivo deste projeto foi estudar, desenvolver, caracterizar e avaliar formulação de recheio para bombom, à base de água e polpa de frutas desidratadas reduzindo a sacarose (versão “light”). A substituição parcial da sacarose foi efetuada com a adição de hidrocolóides que conferiram alto teor de sólidos solúveis, baixa atividade de água, inibição da cristalização, corpo, textura, sabor e dulçor semelhantes aos recheios tradicionais. Empregou-se a técnica dos métodos combinados na elaboração da formulação dos recheios contendo sacarose, glicose, ácido cítrico e hidrocolóides: maltodextrina, isomalte, inulina, xaropes de sorbitol e maltitol, gomas, além das polpas liofilizadas das frutas açaí, amora, camu camu e pitaya rosa. Como resultado das avaliações físico-químicas dos recheios obteve-se atividade de água na faixa de 0,608 a 0,667, pH de 3,46 a 3,91, além de teor de sólidos solúveis 79,83 a 81,5, conferindo adequada estabilidade física e microbiológica ao recheio de bombom. A redução de açúcares em recheios à base de água é uma tarefa complexa que implicará na continuidade deste estudo.

**Palavras-chaves:** bombons, recheios *light*, hidrocolóides, métodos combinados.

1 Autor, Bolsista CNPq (PIBIC): Graduação em Engenharia de Alimentos, FEA, UNICAMP, Campinas-SP; [cezarleaoacastro@gmail.com](mailto:cezarleaoacastro@gmail.com)

2 Colaborador, Pesquisador do Cereal Chocotec/ Ital, Campinas-SP; [vissotto@ital.sp.gov.br](mailto:vissotto@ital.sp.gov.br).

3 Colaborador, Pesquisador do FRUTHOTEC / Ital, Campinas-SP, [smoura@ital.sp.gov.br](mailto:smoura@ital.sp.gov.br)

4 Orientador, Pesquisador do Cereal Chocotec/ Ital, Campinas-SP; [eugenia@ital.sp.gov.br](mailto:eugenia@ital.sp.gov.br).



**ABSTRACT** – Consumer demand for foods that promote health, especially in terms of calorie reduction, has been growing progressively over the past few years. Thus, the objective of this project was to study, develop, characterize and evaluate a filling formulation for bonbons, based on water and dehydrated fruit pulp, reducing sucrose ("light" version). The partial replacement of sucrose was carried out with the addition of hydrocolloids that provided a high content of soluble solids, low water activity, inhibition of crystallization, body, texture, flavor and sweetness similar to traditional fillings. The combined methods technique was used in the preparation of the formulation of fillings containing sucrose, glucose, citric acid and hydrocolloids: maltodextrin, isomalt, inulin, sorbitol and maltitol syrups, gums, in addition to the lyophilized pulps of açaí, blackberry, camu camu fruits and pink pitaya. As a result of the physicochemical evaluations of the fillings, water activity in the range of 0.608 to 0.667 was obtained, pH from 3.46 to 3.91, in addition to soluble solids content from 79.83 to 81.5, providing adequate physical stability and microbiological to the chocolate filling. The reduction of sugars in water-based fillings is a complex task that will imply the continuation of this study.

**Keywords:** filled chocolates, low caloric fillings, hydrocolloids, combined methods.