



REFORMULAÇÃO DE PRODUTO SUSTENTÁVEL COM FOCO NA ISENÇÃO DE AÇÚCARES ADICIONADOS

Maria Júlia Viscondi **Silva**¹; Ana Lúcia **Fadini**²; Júlia das Neves de **Aro**³; Marise Bonifácio **Queiroz**⁴; Guilherme de Castilho **Queiroz**⁵

Nº 22211

RESUMO - A bala de goma de amido é, tradicionalmente, um produto alto em açúcares adicionados e, sendo assim, necessita de rotulagem frontal que alerta sobre essa característica, de acordo com a RDC nº429 e a IN nº75 de 2020 da ANVISA. Esse projeto visa o desenvolvimento de um produto que tenha os açúcares adicionados substituídos por polióis, fibras alimentares e suco de fruta e que, dessa forma, não necessite dessa rotulagem de alerta frontal. Na primeira parte da pesquisa foi desenvolvida uma formulação para uma bala de goma de amido tradicional, com adição de açúcar e suco de fruta, para fins de comparação de propriedades físicas e físico-químicas. Depois de definida essa formulação, foram feitos testes substituindo o açúcar adicionado da bala, até que fosse obtida uma formulação base para ser utilizada na construção de um delineamento experimental (DCCR) composto por 11 ensaios, onde estudou-se o efeito da variação do teor de polpa de fruta adicionada e a % de misturas 1:1 poliól/fibra sobre atributos de umidade, atividade de água e textura das balas obtidas.

Palavras-chaves: Bala, goma, substituição, fruta, fibras, polióis.

1 Autor, Bolsista CNPq (PIBIC): Graduação em Engenharia de Alimentos, FEA / Unicamp, Campinas-SP; m184196@dac.unicamp.br

2 Colaborador: Pesquisador do Instituto de Tecnologia de Alimentos, Campinas-SP.

3 Bolsista Ital: Graduação em Engenharia de Alimentos, FEA / Unicamp, Campinas-SP.

4 Colaborador: Pesquisador do Instituto de Tecnologia de Alimentos, Campinas-SP.

5 Orientador: Pesquisador do Instituto de Tecnologia de Alimentos, Campinas-SP; guilherme@ital.sp.gov.br



ABSTRACT – *Starch gum candy is traditionally a product high in added sugars and, therefore, needs front labeling that warns about this characteristic, according to ANVISA's RDC nº429 and IN nº75 of 2020. This project aims to develop a product that has the added sugars replaced by polyols, dietary fibers and fruit juice and that, therefore, does not need this labeling of frontal alert. In the first part of the research, a formulation was developed for a traditional starch gummy candy, with the addition of sugar and fruit juice, for the purpose of comparing physical and physico-chemical properties. After defining this formulation, tests were carried out replacing the added sugar in the candy, until a base formulation was obtained to be used in the development of an experimental design. The results of the physical-chemical tests performed for the design are expressed in this document.*

Keywords: Candy, gummy, substitution, fruit, fiber, polyols.