



## **AVALIAÇÃO DO POTENCIAL TECNOLÓGICO E SUSTENTÁVEL DA SECAGEM DE BALAS DE GOMA.**

Júlia das Neves de **Aro**<sup>1</sup>; Maria Júlia Viscondi **Silva**<sup>2</sup>; Priscilla **Efraim**<sup>3</sup>; Flávio **Montenegro**<sup>4</sup>;  
Guilherme de Castilho **Queiroz**<sup>5</sup>

**Nº 22210**

**RESUMO** –Com o objetivo final de alcançar uma rotulagem que preze pela saudabilidade e pela sustentabilidade do produto, as principais metas previstas para o projeto foram devidamente alcançadas. No primeiro semestre, foram feitas as determinações analíticas de atividade de água, textura e umidade na bala de açúcar definida como padrão, sendo que, simultaneamente, os testes de secagem das mesmas permitiram a avaliação positiva do potencial do novo método proposto (sob sigilo) nesse processo. Já na etapa final da pesquisa, foi definido o tempo de secagem mais adequado para as balas, buscando a maior economia de energia possível e reduzindo também a pegada de carbono envolvida no processo. Além disso, algumas formulações de balas de amido diet foram desenvolvidas e avaliadas. Foi feito um delineamento experimental utilizando os ingredientes como variáveis, buscando observar os seus efeitos nas características finais da bala de amido. As mesmas determinações analíticas (atividade de água, textura e umidade) foram feitas para possibilitar comparações necessárias entre as amostras geradas.

**Palavras-chaves:** confeito, amido, sustentabilidade, pegada de carbono, diet, açúcar.

1 Autor, Bolsista CNPq (PIBIC): Graduação em Engenharia de Alimentos, Unicamp, Campinas-SP; julia.aro40@gmail.com

2 Bolsista CNPq (PIBIC): Graduação em Engenharia de Alimentos, Unicamp, Campinas-SP.

3 Colaborador: Cereal Chocotec – Ital, Campinas-SP.

4 Colaborador: FEA – Unicamp, Campinas-SP.

5 Orientador: Cereal Chocotec – Ital, Campinas-SP; guilherme@ital.sp.gov.br



**ABSTRACT** – *Searching for a labeling that values the healthiness and sustainability of the product, the main goals foreseen for the project were duly achieved. At first, analytical determinations of water activity, texture and moisture were carried out in the sugar formulation defined as standard, and, simultaneously, the drying tests confirmed the positive evaluation of the new method (confidential) potential in this process. On the final stage, the most appropriate time of drying for the candies was defined, prioritizing the highest energy savings as possible, and also the lowest carbon footprint in the process. Furthermore, some formulations of diet starch candies were developed and evaluated. An experimental design was made using the ingredients as variables, seeking to observe their effects on the final characteristics of the starch candy. The same determinations (water activity, texture and moisture) were performed to make the necessary comparisons between the samples.*

**Keywords:** conectionery, starch, sustainability, carbon footprint, diet, sugar.