



AVALIAÇÃO DO POTENCIAL TECNOLÓGICO E SUSTENTÁVEL DA SECAGEM DE BALAS DE GOMA

Mariana de Mello Franco **Vieira**¹; Ana Lúcia **Fadini**²; Priscilla **Efraim**³; Melissa Filipini **Silveira**⁴; Matheus Zanard **Heringer**⁵; Marise Bonifácio **Queiroz**²; Guilherme de Castilho **Queiroz**⁶

Nº 24202

RESUMO – Este relatório tem como objetivo apresentar os resultados obtidos na análise do impacto da rotulagem de sustentabilidade (*carbon footprint*) e nutricional FOP (*front-of-pack*) diante do uso de um processo produtivo mais sustentável de balas de goma de amido sabor laranja, produzida com uma nova tecnologia de secagem (ainda sigilosa), e com uma composição mais nutritiva, ou seja, com adição de polpa de fruta e fibra e, sem adição de açúcar. O projeto teve início com um levantamento de dados de mercado, em que foram identificadas balas de goma contendo selo e/ou indicação de sustentabilidade ou melhora nutricional, em diferentes pontos de venda nas cidades de São Paulo e Campinas. Além disso, foram analisados os resultados da análise sensorial de três formulações de balas (bala regular com açúcar e secagem tradicional, bala regular com açúcar mais sustentável, com secagem alternativa, e bala *diet* mais sustentável) a fim de identificar a influência da rotulagem mais sustentável e nutricional na percepção sensorial e intenção de compra dos consumidores. Foi observado que, a bala *diet* diferiu estatisticamente das balas regulares, entretanto, não houve diferença significativa quando apresentados ou não os rótulos de *carbon footprint* ou FOP, indicando que a rotulagem não exerceu influência na percepção sensorial e intenção de consumo. Entretanto, a bala regular sustentável não apresentou diferença significativa da bala regular com tecnologia tradicional de secagem por estufa, o que sugere que a tecnologia alternativa de secagem não provocou alterações sensoriais nas balas de goma.

Palavras-chaves: mercado, rotulagem, sensorial, sustentável, nutricional.

Agradecimentos: Os autores agradecem ao PIBIC/CNPq, a Fapesp 2022/02550-7 e ao CEREAL CHOCOTEC/ITAL pelo apoio no desenvolvimento desta pesquisa.

1 Autor, Bolsista CNPq (PIBIC): Graduação em Engenharia de Alimentos, FEA / Unicamp, Campinas-SP; mariana.mfvieira012@gmail.com.

2 Colaboradora, Pesquisadora, Cereal Chocotec / Ital, Campinas-SP.

3 Colaboradora, Professora, Faculdade de Engenharia de Alimentos, FEA / Unicamp, Campinas-SP.

4 Colaboradora, Doutoranda em Engenharia de Alimentos, FEA / Unicamp, Campinas-SP.

5 Colaborador, Mestrando, Cereal Chocotec / Ital, Campinas-SP.

6 Orientador, Pesquisador, Cereal Chocotec / Ital, Campinas-SP; guilherme.queiroz@sp.gov.br.

ABSTRACT – *This report aims to present the results obtained in the analysis of the impact of sustainability (carbon footprint) and nutritional FOP (front-of-pack) labeling in the face of the use of a more sustainable production process of orange-flavored starch gummy candies, produced with a new drying technology (still confidential), and with a more nutritious composition, that is, with the addition of fruit pulp and fiber and without added sugar. The project began with a survey of market data, in which gummy candies containing a seal and/or indication of sustainability or nutritional improvement were identified at different points of sale in the cities of São Paulo and Campinas. In addition, the results of the sensory analysis of three candy formulations (regular candy with sugar and traditional drying, regular candy sugar more sustainable, with alternative drying, and diet candy more sustainable) were analyzed in order to identify the influence of more sustainable and nutritional labeling on consumers' sensory perception and purchase intention. It was observed that the diet candy differed statistically from the regular candies, however, there was no significant difference when presenting or not the carbon footprint or FOP labels, indicating that the labeling did not influence the sensory perception and consumption intention. However, the sustainable regular candy did not show significant difference from the regular candy with traditional oven drying technology, which suggests that the alternative drying technology did not cause sensory changes in the gummy candies.*

Keywords: Market, Labeling, Sensory, Sustainable, Nutritional.