



ISSN: 2526-3250

Utilização de adoçante natural em produtos de panificação diet

Autor: Andrey Silva Morawski

Coautores: Rafaela Silveira Carniel

Orientador: Flávia Santos Twardowski Pinto

Coorientador: Heloísa Bressan Golçalves

Nível: Ensino Médio Técnico

Categoria: Ensino/Pesquisa: Ciências Da Saúde

Resumo:

O mercado da panificação tem chamado atenção para os produtos para fins especiais, que visam atender um público específico, por exemplo, os portadores de diabete, que representam cerca de 10% da população mundial. Para atender esse mercado utiliza-se uma quantidade elevada de adoçante. Porém, estudos comprovam que o uso de adoçantes artificiais alteram a composição da flora intestinal e ocasionam distúrbios no metabolismo ocasionando intolerância a glicose, primeiro estágio de diabetes mellitus. A batata Yacon, insumo utilizado neste projeto, possui grande concentração de Frutooligosacarídeos (FOS) podendo ser considerado um alimento prebiótico que não é digerido pelo organismo humano, possuindo a capacidade de auxiliar na redução dos níveis de glicose no sangue. Estudos revelam que os FOS possuem função semelhante ao açúcar, mas com o benefício de possuir baixa quantidade calórica. Por isso, este trabalho teve como objetivo substituir os adoçantes artificiais em produtos de panificação. O extrato obtido foi aplicado em pães, bolos e cookies integrais. Os produtos desenvolvidos foram avaliados por 50 assessores sensoriais através dos métodos discriminativo e de aceitação. O resultado da análise discriminativa mostrou que os assessores sensoriais conseguiram perceber diferença significativa entre os produtos que continham adoçante artificial dos que continham adoçante natural, sendo que preferiram o último. A Análise de Variância (ANOVA) utilizada no método afetivo mostrou que para os produtos pão e cookie não houve diferença significativa entre as amostras a 95% de confiança. Para o bolo os atributos sabor, sabor residual e aceitação global apresentaram diferença significativa, sendo a amostra com 1,5g de adoçante artificial a preferida. Analisando os resultados obtidos da análise sensorial pode-se concluir que não foi necessário adicionar adoçante artificial ao pão e ao cookie, papel esse desempenhado pelo extrato produzido. Ao bolo foi adicionado uma pequena quantidade de adoçante artificial comparado às formulações de mercado. Dessa forma, considera-se este projeto uma alternativa ao público diabético, pois propõe uma opção viável a ser aplicada pela indústria de panificação ao público diabético com quantidade reduzida de edulcorantes artificiais. Palavras-chave: Produtos de panificação diet, edulcorante artificial e natural, Batata Yacon

Anais da 6ª Mostra de Ensino, Extensão e Pesquisa do Campus Osório 27 e 28 de setembro de 2016.

<https://moexp.osorio.ifrs.edu.br/anais/2016>