

PRODUÇÃO DE DOCE DE MANGA (*MANGIFERA INDICA L*) E ABACAXI (*ANANAS COMOSUS*) COM SUBSTITUIÇÃO TOTAL E PARCIAL DO AÇÚCAR POR ADOÇANTES NATURAIS

COORDENADOR: TATIANE MOREIRA SIQUERI

RESUMO DO PROJETO

Devido ao aumento da demanda por produtos diet e light, tem surgido no mercado uma enorme variedade de alimentos que substituem o açúcar por edulcorantes. A maioria dos produtos diet e light disponíveis no mercado possuem em sua composição adoçantes artificiais, no entanto, há muitas discussões relacionando o consumo dessas substâncias com possíveis malefícios para a saúde. A sacarina sódica e o ciclamato de sódio são adoçantes artificiais proibidos em alguns países, devido à possível relação com câncer. Apesar de não comprovado os riscos, esses não são recomendados principalmente para hipertensos pela presença do sódio. O aspartame também não é recomendado para fenilcetonúricos, devido a presença do aminoácido fenilalanina. Outro estudo recente sugere que o uso de adoçantes artificiais podem predispor a diabetes. O objetivo desse trabalho foi desenvolver doces de abacaxi e manga substituindo parcialmente e totalmente o açúcar pelo adoçante natural Steviosídeo. Os produtos foram desenvolvidos no laboratório de processamento de alimentos do IFMT/Rondonópolis e realizada análise sensorial para obtenção dos resultados de aceitação. Os resultados das análises mostraram aceitação boa e razoável, e os de maior aceitação foram os do tipo light (com substituição parcial do açúcar) e sabor abacaxi. Uma das grandes dificuldades do uso desse tipo de adoçante é o sabor residual amargo que confere ao doce, por isso a melhor aceitação dos produtos com substituição parcial do açúcar. Ainda há muito que se pesquisar e desenvolver nessa área de alimentos light e diet, principalmente no sentido de melhorar o sabor, qualidade e segurança dos produtos.

Palavras-chaves: Adoçante, Diet, Light