FORMULAÇÃO DE BOLOS COM REDUÇÃO E OU SUBSTITUIÇÃO DO AÇÚCAR

ELAINE CRISTINA MENDES (Autor), SIMONE DE FATIMA VIANA DA CUNHA (Orientador), PATRICIA APARECIDA PIMENTA PEREIRA (Co-Autor)

A sacarose contribui para o valor calórico total do alimento e pode ser encontrado na cana-de-açúcar, beterraba, frutas, vegetais e mel. Sua substituição por edulcorantes permite produzir alimentos de baixo valor calórico com doçura semelhante aos produtos convencionais. Os edulcorantes mais utilizados pela indústria alimentícia são sacarina e ciclamato de sódio, acessulfame k e aspartame. Esse estudo objetivou reformular uma preparação de bolo de abacaxi, reduzindo e/ou substituindo o teor de açúcar. Uma receita de bolo de abacaxi foi escolhida e padronizada. As fichas técnicas de preparo foram elaboradas e o valor nutricional foi calculado. Elaborou-se 8 formulações: B1-Padrão; B2-Padrão com redução de 50% de açúcar cristal; B3-Açúcar mascavo; B4-Açúcar mascavo com redução de 50%; B5- Açúcar light; B6-Açúcar light com redução de 50%; B7- Edulcorante e B8- Edulcorante com redução de 50%. Análises físicas das preparações foram realizadas. B3 obteve uma menor redução calórica (1,7%), e B2 e B4 obtiveram uma maior redução calórica (15%, 16,5%), respectivamente, quando comparados a B1. Houve uma redução de 21,6% no teor de carboidratos em B2 quando comparado a B1, e 22% em B4 em relação ao B3. Os teores de ferro, potássio e cálcio de B3 e B4 foram maiores devido a utilização de açúcar mascavo. O percentual de sódio foi mais elevado (71%) nos bolos B5, B6, B7 e B8 em relação a B1, devido aos ingredientes ciclamato e sacarina sódica. Uma maior densidade específica da massa crua foi observada em B5 e uma menor em B8. Para volume específico dos bolos, as maiores médias foram encontradas em B1, B7 e B8. Com a redução em 50% (B2) ou substituição do açúcar pelo adoçante (B6), não houve alteração estatisticamente significativa nas características físicas das mesmas. Dessa forma, possibilita-se o desenvolvimento de formulações de bolos de abacaxi, com redução e/ou substituição do açúcar.

Instituição de Ensino: Universidade Federal de Ouro Preto

ISSN: 21763410