

## **Desenvolvimento de produtos de panificação diet utilizando adoçante natural**

Andrey Silva Morawski<sup>1</sup>, Rafaela Silveira Carniel<sup>1</sup>, Flávia Santos Twardowski Pinto<sup>1\*</sup>  
\*Orientador

<sup>1</sup>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) –  
*Campus Osório*. Osório, RS, Brasil.

Os portadores de diabetes representam 10% da população mundial. Devido a esse fato, o mercado da panificação passou a desenvolver uma maior variedade de produtos para fins especiais a fim de atender esse público específico. Para tanto, esse mercado utiliza 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. A batata Yacon, insumo utilizado neste projeto, possui grande concentração de Frutooligossacarídeos (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 de métodos discriminativo e de aceitação, sendo eles o triangular e o de escala hedônica, respectivamente. 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 a 99,9% de confiança, sendo que preferiram o último. A Análise de Variância (ANOVA) utilizada no método de escala hedônica 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 adoçantes artificiais.

**Palavras-chave:** Adoçante artificial. Adoçante natural. Batata Yacon. Panificação.

Trabalho executado com recursos do EDITAL PROPPI Nº 008/2015 – PIBIC-EM/PIBITI/IFRS/CNPq, da Pró-Reitoria de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação.