

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE UM DOCE DE MEDRONHO SEM ADIÇÃO DE SACAROSE E SEU POSICIONAMENTO FACE A DOCES DE FRUTOS COMERCIAIS

Botelho G^{III}, Rodrigues C^{III}, Ferreira FM^{IV}, Proença S^V, Rodrigues I^{VI}

Comunicação oral 20

INTRODUÇÃO

A produção de alimentos com reduzido teor de açúcares, adequados ao consumo por diabéticos, pessoas com problemas de excesso de peso e que simultaneamente satisfaçam os requisitos sensoriais de um consumidor padrão, constitui uma necessidade de mercado que tem vindo a desenvolver-se nos últimos anos.

OBJETIVO

O objetivo deste trabalho foi o de desenvolver um doce de medronho sem adição de sacarose.

METODOLOGIA

O doce foi formulado com a adição de um edulcorante extraído da planta *Stevia reubadiana* Bertoni, de forma a tornar-se adequado para consumidores com diabetes e excesso de peso/obesidade. Realizaram-se várias formulações procurando um novo produto que satisfaça as necessidades de consumidores em regime de restrição de açúcares, com as características sensoriais idênticas às dos doces de frutos comerciais. Foi avaliada a composição nutricional do medronho (matéria-prima) e do doce de medronho. Compararam-se alguns parâmetros nutricionais e o valor energético entre o doce desenvolvido e 56 doces sem adição de sacarose disponíveis no mercado nacional.

RESULTADOS

Os teores dos hidratos de carbono referentes aos doces disponíveis no mercado, variam entre 30 e 62 g por 100 gramas de doce. Ao comparar o doce de medronho com outros doces, verifica-se que o doce de medronho tem valores de energia e de hidratos de carbono reduzidos. O doce de medronho apresenta 619 kJ (146 kcal) por 100 gramas de produto e contém, na sua composição, 35,2 g de hidratos de carbono (sendo 30 g de açúcares totais) por 100 gramas de doce, demonstrando possuir valores inferiores em comparação com 51 (91,1%) dos doces sem adição de açúcar analisados.

CONCLUSÃO

O doce de medronho desenvolvido inova pela combinação entre o seu teor reduzido de açúcares, similar a produtos idênticos que se encontram no mercado, e pela introdução de um edulcorante extraído da planta *Stevia reubadiana* Bertoni, que lhe confere sabor doce sem acréscimo de calorias.

^I Professora Adjunta e Investigadora na Unidade I&D CERNAS, Departamento de Ciência e Tecnologia Alimentar, Escola Superior Agrária de Coimbra, Instituto Politécnico de Coimbra (ESAC, IPC).

^{II} Estudante do Curso de Licenciatura em Ciências da Nutrição, ISEIT, Instituto Piaget, Viseu.

^{III} Mestre em Engenharia Alimentar, ESAC, IPC.

^{IV} Professora Adjunta e Investigadora na Unidade I&D CITAB (UTAD, Vila Real); Departamento de Ambiente, ESAC, IPC.

^V Professora Adjunta e Investigadora na Unidade I&D CERNAS, Departamento de Ciências Sociais e Humanas, ESAC, IPC.

^{VI} Professor Adjunto e Investigador na Unidade I&D CERNAS, Departamento de Ciência e Tecnologia Alimentar, ESAC, IPC.

Financiamento: PRODER, medida 4.1: Ref: 43748. O Medronho – Conversão da planta silvestre numa espécie fruteira rentável. Fundos Nacionais através da FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia no âmbito dos projetos PEst-OE/AGR/UI0681/2014 para CERNAS e PEst-OE/AGR/UI4033/2014 para CITAB.