

**B. Engenharias - 1. Engenharia - 14. Engenharia**

**INTERFERÊNCIA DA UTILIZAÇÃO DE FRUTOLIGOSSACARÍDEO NA ACEITAÇÃO DE GOIABADA CASÇÃO DIET**

Laís Galgani Ribeiro<sup>1</sup>

Camila Carvalho Menezes<sup>2</sup>

João de Deus Souza Carneiro<sup>3</sup>

Soraia Vilela Borges<sup>4</sup>

Ana Carla Martins Pinheiro<sup>5</sup>

Vanessa Rios de Souza<sup>6</sup>

1. Bolsista do PIBIC/CNPq, 10o módulo de Engenharia de Alimentos, DCA-UFLA

2. DCA - UFLA - Co-orientadora

3. DCA - UFLA

4. Prof.Dr - DCA - UFLA - Orientadora

5. DCA - UFLA

6. DCA - UFLA

**RESUMO:**

Os incentivos ao desenvolvimento da fruticultura nacional surgem da consciência do potencial econômico que o setor encerra, da sua viabilidade e expansão do mercado internacional de frutas frescas e sucos. Adequar-se a hábitos alimentares saudáveis tornou-se prioridade para muitos consumidores. Em cada cinco produtos lançados no mercado pelo menos um oferece algum tipo de benefício para a saúde, desde a redução calórica, até o enriquecimento com ingredientes que auxiliem na prevenção de enfermidades. Os produtos com redução de açúcares (e conseqüentemente de calorias) têm tido maior penetração no mercado, principalmente pela grande oferta de substitutos de açúcar que surgiram nos últimos anos. Diante do cenário brasileiro em que a segurança alimentar torna-se uma meta de competitividade na cadeia agroalimentar, atingindo todas as etapas de produção até o consumidor final, o presente trabalho tem como objetivo avaliar a interferência da adição de frutoligossacarídeo (FOS) no rendimento de goiabada cascão diet. Para a elaboração dos doces foram utilizadas goiabas (*Psidium guajava*, L) da cultivar 'Pedro Sato' obtidas por meio de agricultores da região que são vinculados a FRUTILAVRAS. Os ingredientes utilizados foram ácido cítrico (1H<sub>2</sub>O) P.A. - PM: 210,14, frutoligossacarídeo (FOS), pectina BTM, goma xantana, goma locusta, sucralose. O experimento foi realizado utilizando um planejamento em esquema fatorial completo 2<sup>3</sup> + 6 pontos axiais + 3 pontos centrais, onde as variáveis independentes analisadas foram FOS (X<sub>1</sub>), e os edulcorantes sucralose (X<sub>2</sub>) e taumatina (X<sub>3</sub>). Com esse delineamento pode-se avaliar 5 níveis de cada variável independente, sendo que as concentrações de FOS variaram de 0 a 24,36% em relação a polpa. O rendimento foi avaliado através da relação entre o peso final do doce (rendimento) e a quantidade de polpa utilizada (correspondente a 100%). Avaliando-se os parâmetros do modelo, que foram obtidos pela análise de superfície de resposta, pode-se verificar que a adição de FOS interferiu significativamente no rendimento ao nível de significância de 1%. Sendo que o maior rendimento obtido dentro da região experimento foi de 98,65% (nível de FOS codificado = 1,67). Pode-se concluir com esse trabalho que a adição de FOS ao doce de goiaba diet, além dos possíveis benefícios referentes à saúde, também interfere positivamente no seu rendimento.

Palavras-chave: goiabada cascão, frutoligossacarídeo, edulcorantes.

