

## **DIFERENÇA DE DULÇOR DE GELATINAS SABOR FRAMBOESA NAS OPÇÕES DIET E LIGHT**

**KENNIA MENDES PRIETSCH<sup>1</sup>; NATALIA RODRIGUES CARVALHO<sup>2</sup>; MARCIA AROCHA GULARTE<sup>3</sup>**

<sup>1,2</sup> Universidade Federal de Pelotas, Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e Alimentos, Curso de Bacharelado em Química de Alimentos. [kenniaprietsch@hotmail.com](mailto:kenniaprietsch@hotmail.com),

<sup>3</sup> Universidade Federal de Pelotas, Centro das Ciências Químicas, Farmacêuticas e Alimentos. [marciagularte@hotmail.com](mailto:marciagularte@hotmail.com)

### **1. INTRODUÇÃO**

O Brasil, pelas condições climáticas apresenta grande diversidade de espécies frutíferas tropicais nativas e exóticas, que apresentam boa aceitação do mercado interno e também com perspectivas para utilização agroindustrial. Dentre as sobremesas com elevada aceitação por crianças e adolescente, destaca-se a gelatina, principalmente por ser de fácil preparo, saborosa e apresentar elevado teor protéico (BARBOSA et al., 2013).

A indústria da gelatina apresenta um desenvolvimento tecnológico constante. Hoje, é um setor de altíssimo nível tecnológico, aplicando os mais rigorosos sistemas de controle de qualidade. A gelatina é um produto moderno e atual, que é utilizado amplamente na indústria alimentícia, bem como em outros setores industriais (FOOD INGREDIENTS BRASIL, 2011).

A gelatina faz parte da nossa vida há muito tempo, sendo um produto reconhecido pela maior parte da população na sua forma mais tradicional como sobremesa de gelatina. A gelatina é considerada um importante ingrediente de produtos de confeitaria em virtude de suas propriedades funcionais e gelificantes, espessantes, elásticas e espumantes. Como ingrediente puro e de origens naturais, a gelatina é utilizada para melhorar a textura, aparência e conferir sabor agradável (BARBOSA et al., 2013; BRASIL ALIMENTOS, 2004).

Diante do atual panorama de doenças crônicas, centenas de produtos diet e light já existem à disposição no mercado, para uma população em torno de 30 milhões de consumidores, entre os quais se encontram em maioria os diabéticos, obesos, hipertensos, hiperlipidêmicos, hipercolesterolêmicos e consumidores que, por opção, desejam manter uma boa condição de saúde, manter o peso e uma boa aparência física. De acordo com a ANVISA, alimentos para fins especiais são aqueles especialmente formulados ou processados, nos quais se realizam modificações no conteúdo de nutriente a fim de atender às necessidades nutricionais de pessoas em condições metabólicas e fisiológicas específicas (GELBCKE, 2012; SILVA, 2005).

De acordo com a Anvisa (1998) os produtos light são indicados para o consumo de grupos populacionais saudáveis, muito embora não haja a necessidade de sua utilização para obtenção de uma dieta saudável. Dizemos que um alimento é light quando apresenta redução de 25 % em determinado nutriente ou calorias, comparado com o alimento convencional. Para que ocorra essa redução de calorias é necessário que haja diminuição no teor de algum alimento energético. A redução de um nutriente energético não interfere na quantidade de calorias do alimento (GELBCKE, 2012; SILVA, 2005).

Segundo Anvisa (1998) um alimento se classifica como diet quando ele apresenta baixo teor ou teor reduzido de algum nutriente e/ou valor energético com relação a um alimento de referência do mesmo grupo. Diet é um termo usado

na maioria das vezes como sinônimo de retirada de algum nutriente, sem implicar, no entanto, na redução das calorias do alimento. Um alimento diet é aquele de cuja composição original foi “retirada” alguma substância e que serve às dietas especiais com restrições, por exemplo, de açúcares, de gorduras, de sódio, de aminoácidos ou de proteínas (GELBCKE, 2012; SILVA, 2005).

Neste contexto objetivou-se avaliar sensorialmente três tipos de gelatina, light, diet e normal, com a intenção de verificar se as gelatinas diferem entre si no atributo dulçor.

## 2. METODOLOGIA

As gelatinas utilizadas foram obtidas no comércio local do município de Pelotas-RS. As mesmas foram elaboradas conforme a descrição do fabricante e as avaliações foram realizadas no laboratório de Análise Sensorial de Alimentos do Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e dos Alimentos da Universidade Federal de Pelotas. Após, acondicionou-se as 3 amostras, light, diet e normal em copos descartáveis, contendo de 10 a 15 mL e levou-se a refrigeração em temperatura média de 4 °C até a formação de gel, todas foram codificadas com números de três dígitos aleatórios. Foram analisadas 2 amostras de gelatina para comparação com a amostra P (padrão) em relação ao seu dulçor, sendo a amostra P gelatina normal de framboesa, a amostra diet isenta de açúcar foi codificada com o número 461 e a amostra light com 175. A avaliação foi realizada com 30 avaliadores não treinados, através do teste de comparação múltipla com uma ficha de 9 pontos, sendo o ponto 5 a amostra igual a padrão em dulçor, o ponto 9 extremamente melhor e o ponto 1 muito inferior a padrão.

## 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

No Teste de comparação múltipla os 30 avaliadores encontravam-se com uma faixa etária entre 20 a 50 anos. Na figura 1 estão apresentados a frequência das avaliações de dulçor das amostras diet, light e convencional de gelatina sabor framboesa.

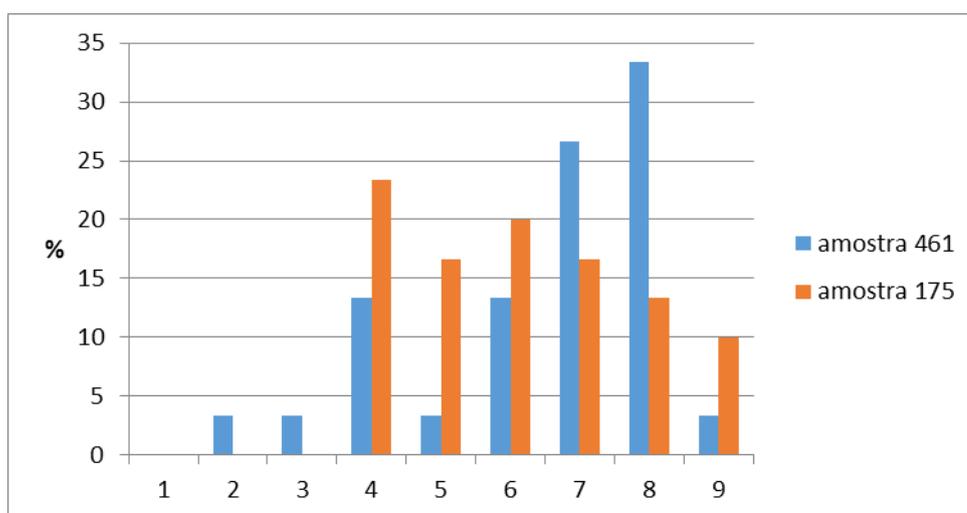


Figura 1. Frequência de comparação de dulçor de gelatina sabor framboesa diet, light e convencional.

A amostra de gelatina diet (461) apresentou que 4% dos avaliadores julgaram que o dulçor é extremamente melhor, 30% apontaram como sendo muito melhor

que a amostra padrão, 27% julgaram a amostra moderadamente melhor que a padrão, 14% declaram que a gelatina é ligeiramente melhor que a padrão, 4% apontaram que é igual a amostra padrão, 14% apontaram como ligeiramente inferior a amostra padrão, 6% apontaram a amostra como muito inferior a amostra padrão.

Para o dulçor da amostra de gelatina light (175), 10% dos avaliadores declararam que amostra é extremamente melhor que a padrão, 15% muito melhor que a amostra padrão, 17% achou moderadamente melhor que a padrão, 20% apontaram ligeiramente superior a amostra padrão, 14% apontaram sendo igual a padrão e 24% dos julgadores apontou a amostra é ligeiramente inferior a amostra padrão.

Os alimentos diet e light se aproximam do convencional devido a preferência do consumidor por um produto com gosto similar ao original.

A média dos resultados obtidos foi de 6,5 para a amostra 461 (diet) e a 175 (light) obteve uma média de 6,1, ambas classificadas como ligeiramente melhor que a gelatina convencional ou normal.

#### 4. CONCLUSÃO

A gelatina diet apresentou melhor dulçor perante os avaliadores. Somente 18 % dos julgadores optaram pela igualdade entre as amostras. Por fim, com esse teste foi possível demonstrar que as diferenças de dulçor entre gelatinas light, diet e convencional são perceptíveis. Na média geral as gelatinas diet e light apresentaram dulçor ligeiramente melhor que a convencional.

#### 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BARBOSA, M.; SANTOS, R. et al. DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE GELATINA ELABORADA COM FRUTAS LIOFILIZADAS. **Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais**, Campina Grande, v.15, n.2, p.129-136, 2013.

BRASIL ALIMENTOS. **Estabelecendo novos padrões para gelatina**. BRASIL ALIMENTOS – p.30-31, nº 27 - Setembro/Outubro de 2004.

BRASIL, Anvisa. RDC n. 54, de 12 de novembro de 2012. Res n. 259, de 20 de setembro de 2002. Res n. 123, de 13 de maio de 2004. Portaria n. 29, de 13 de janeiro de 1998. **Manual de Orientação aos Consumidores – Educação para o Consumo Saudável** - Anvisa. Lei 8.078/90 (CDC) art.4º caput, incisos I a III; art6ºI, II, III; art 8º, art.10 e art.18.

FOOD INGREDIENTS BRASIL. **A GELATINA E SEUS BENEFÍCIOS PARA A SAÚDE HUMANA**. FOOD INGREDIENTS BRASIL, p 1-10. nº 18, 2011.

GELBCKE, G.; FERNANDES, A.; CARBALLO, T. **Desenvolvimento de sobremesas diet e light e sua inclusão no cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição**. Demetre Nutrição e Saúde. p.3-12. V. 7. Nº 1, 2012.

SILVA, R.; FURTADO, S. **DIET OU LIGHT QUAL A DIFERENÇA?** QUÍMICA NOVA NA ESCOLA, p. 1-3, n. 21, MAIO 2005.