



**EFEITO DA ADIÇÃO DE FLOCOS DE MANGA NA COBERTURA DE
DRAGEADOS MACIOS DE AÇÚCAR**

Bianka Mellanie Alves **Bezerra**¹; Marise Bonifácio **Queiroz**²; Sílvia Pimentel Marconi **Germer**³;
Marta Gomes da **Silva**⁴; Lidiane Bataglia da **Silva**⁵

Nº 17245

RESUMO – O setor de confeitos tem sido desafiado a aprimorar seus produtos visando torna-los mais saudáveis, livres de aditivos e naturais. A manga é uma fruta tropical brasileira com grande valor sensorial e nutricional, rica em vitaminas, minerais, fibras e compostos antioxidantes, podendo ser um ingrediente promissor para utilização em alimentos processados. O objetivo deste trabalho foi avaliar a viabilidade tecnológica da adição de manga desidratada na cobertura de confeito drageado macio de açúcar como uma alternativa natural de conferir cor, intensificar o sabor, melhorar o perfil nutricional e reduzir a sacarose da composição. Os drageados foram caracterizados físico-quimicamente (umidade, atividade de água e cor), sensorialmente (teste de aceitação) e quanto aos teores de polifenóis totais, carotenoides totais, β -caroteno, vitamina C e minerais, além de atividade antioxidante. A adição de manga na fabricação do confeito drageado permitiu a substituição de 50% de sacarose da capa de cobertura, redução de 27% da sacarose total do produto e eliminação de aroma e corante normalmente empregados no xarope de drageamento, conferindo cor e sabor característicos da própria fruta. O produto apresentou boa aceitação sensorial para todos os atributos avaliados, apresentando boas perspectivas no mercado consumidor.

Palavras-Chaves: manga, confeito drageado, bala de goma, pectina, sensorial.

1 Autor, Bolsista CNPq (PIBITI): Graduação em Engenharia de Alimentos, FEA/UNICAMP, Campinas-SP; biankamellanie@yahoo.com.br

2 Colaborador: Pesquisador Científico do Cereal Chocotec/ITAL, Campinas-SP

3 Colaborador: Pesquisador Científico do Fruthotec/ITAL, Campinas-SP

4 Colaborador: Pesquisador Científico do CCQA/ITAL, Campinas-SP

5 Orientador: Pesquisador do Cereal Chocotec/ITAL, Campinas-SP; lidiane.bataglia@ital.sp.gov.br



11º Congresso Interinstitucional de Iniciação Científica – CIIC 2017
02 a 04 de agosto de 2017 – Campinas, São Paulo
ISBN 978-85-7029-141-7

ABSTRACT – *The confectionery industry has been challenged to improve its products in order to make them healthier, free of additives and natural. Mango is a Brazilian tropical fruit with great sensory and nutritional value, rich in vitamins, minerals, fibers and antioxidant compounds, and may be a promising ingredient for use in processed foods. The objective of this work was to evaluate the technological feasibility of the addition of dehydrated mango in the sugar soft dragee confectionery as a natural alternative to confer color, intensify the flavor, improve the nutritional profile and reduce the sucrose of the composition. The dragees were characterized physicochemically (moisture, water activity and color), sensorially (acceptance test) and regarding total polyphenols, total carotenoids, β -carotene, vitamin C and minerals content, in addition to antioxidant activity. The addition of mango in the manufacturing of the dragee confection allowed the substitution of 50% of sucrose in the cover layer, reduction of 27% of the total sucrose of the product and elimination of aroma and color normally used in the dragee syrup, conferring color and flavor characteristics of the own fruit. The product showed good sensory acceptance for all the evaluated attributes, presenting good perspectives in the consumer market.*

Keywords: mango, dragee confectionery, gummy candy, pectin, sensory.