



TENDÊNCIAS DE SUSTENTABILIDADE E NATURALIDADE NO DESENVOLVIMENTO DE BALAS DE GOMA

Giovanna Maria Cappa **Hernandes**¹, Marise Bonifácio **Queiroz**², Ana Lúcia **Fadini**³,
Lidiane Bataglia da **Silva**⁴, Guilherme de Castilho **Queiroz**⁵

Nº 18213

RESUMO – Há um mercado mundial potencial para os produtos mais sustentáveis e naturais. Têm sido observados sinais que evidenciam uma mudança de hábito alimentar entre os brasileiros, na direção de uma maior demanda por produtos orgânicos. No trabalho de Hernandez et. al. (2017) buscou-se desenvolver uma bala de goma orgânica com foco nas tendências de Naturalidade e Sustentabilidade. No trabalho atual busca-se desenvolver uma bala de goma utilizando xarope de milho *GMO free* “nacional” e “descarte” de morango orgânico e *GMO free* como ingrediente natural para coloração e sabor com foco nas tendências sustentáveis e naturais. Este trabalho tem também como objetivo analisar comparativamente as balas de goma desenvolvidas em relação aos seguintes atributos físico-químicos: cor, textura, umidade e atividade de água. Após análise de resultados dos testes analítico das balas desenvolvidas e uma discussão crítica sobre os atributos sensoriais com a equipe foi selecionada uma das formulações estudadas em projeto anterior (HERNANDES et al, 2017) para a produção das balas de morango orgânicas (com 96 horas de secagem) e a formulação do Teste 4 para a produção das balas de morango *GMO free* nacionais (com 72 horas de secagem). Após essa etapa, foi realizada uma análise sensorial (de aceitação) das duas balas de goma selecionadas, para 120 consumidores, analisando o impacto da rotulagem ambiental na percepção da qualidade sensorial e intenção de compra dos consumidores, que evidenciou um aumento significativo na percepção da qualidade sensorial das balas após a apresentação da rotulagem orgânica e *GMO free*.

Palavras chaves: Sustentabilidade, Bala de Goma, Rotulagem Ambiental, Aroma Natural, Análise Sensorial, Produção Orgânica.

¹ Autor, Bolsista CNPq (PIBIC): Graduação em Engenharia de Alimentos, Unicamp, Campinas-SP; giovanna.cappa@gmail.com.

² Colaborador: Pesquisadora do Centro de Tecnologia de Cereais e Chocolate – Instituto de Tecnologia de Alimentos, Campinas – SP; bqueiroz@ital.sp.gov.br

³ Colaborador: Pesquisadora do Centro de Tecnologia de Cereais e Chocolate – Instituto de Tecnologia de Alimentos, Campinas – SP; fadini@ital.sp.gov.br

⁴ Colaborador: Pesquisador do Centro de Tecnologia de Cereais e Chocolate – Instituto de Tecnologia de Alimentos, Campinas – SP; lidiane.bataglia@ital.sp.gov.br

⁵ Orientador: Pesquisador do Centro de Tecnologia de Cereais e Chocolate – Instituto de Tecnologia de Alimentos, Campinas – SP; guilherme@ital.sp.gov.br



ABSTRACT – *There is a potential global market for more sustainable and natural products. Signs have been observed that show a change in eating habits among Brazilians, in the direction of a greater demand for organic products. In the work of Hernandez et. al. (2017) it was developed an organic gum candy focused on the trends of Naturality and Sustainability. In the current work it was developed a gum candy using GMO free "national" with syrup and organic strawberry as a natural ingredient for coloring and flavor focusing on sustainable and natural trends. This work also aims to compare the developed gum candies with the following physical-chemical attributes: color, texture, moisture and water activity. After analysis of the results of the analytical tests of the gum candies developed and a critical discussion about the sensorial attributes with the team, it was selected one of the formulations studied in previous project (HERNANDES et al, 2017) to produce the organic strawberry gum candy (with 96 hours of drying) and the formulation of the Test 4 to produce GMO free strawberry gum candy (with 72 hours drying time). After this step, a sensory analysis (of acceptance) of the two developed gum candies was carried out, for 120 consumers, analyzing the impact of the environmental labeling on the perception of sensorial quality and purchase intention, which evidenced a significant increase in the perception of the sensorial quality of the gum candies after the presentation of the organic and GMO free labeling.*

Key-words: *Sustainability, Gum Candy, Environmental Labeling, Natural Aroma, Sensory Analysis, Organic Production.*