



INFLUÊNCIA DA EMBALAGEM NA ESTABILIDADE DE CHOCOLATE AO LEITE ADICIONADO DE FIBRAS HIGROSCÓPICAS

Vitor Pedroso **Figueira**¹; Alessandra Barros **Verde**²; Izabela Dutra **Alvin**³; Rosa Maria Vercelino **Alves**⁴

Nº 18234

RESUMO – O projeto teve como objetivo estudar a influência dos materiais de embalagens afim de determinar qual o mais indicado para a preservação da qualidade de chocolates funcionais contendo fibras higroscópicas. Para isso, foram produzidos três tipos de chocolates (padrão, alto conteúdo de inulina, alto conteúdo de frutooligossacarídeos (FOS)), que foram armazenados a 20 ± 1 °C, 60 ± 5 %UR em três tipos de embalagens (BOPP/BOPP metalizado, BOPP/BOPP branco e celofane) com alta, média e baixa barreira a vapor de água, respectivamente. Para avaliação dos aspectos físicos dos produtos, foram realizadas análises de teor de umidade, atividade de água, diâmetro médio de partículas, viscosidade e limite de escoamento. As embalagens foram caracterizadas quanto a taxa de permeabilidade ao vapor de água (TPVA), espessura e integridade de fechamento. Concluiu-se que durante a estocagem as características físicas que descrevem o chocolate ao leite, com e sem adição de fibras higroscópicas, foram melhor preservadas nos produtos acondicionados em embalagem BOPP/BOPP metalizado.

Palavras-chaves: embalagens, chocolates, fibras higroscópicas, funcional, prebiótico.

ABSTRACT – The project aimed to study the influence of packaging materials in order to determine which one is the most suitable for the preservation of the quality of chocolates containing hygroscopic fibers functional. For this, there were produced three types of chocolates (standard, inulin high content, fructooligosaccharides (FOS) high content), which were stored on 20 ± 1 °C and 60 ± 5 % relative humidity in three types of packaging (BOPP/metallized BOPP, BOPP/white BOPP and cellophane) with high, medium, and low barrier to water vapor, respectively. For evaluation of the physical aspects of products, analysis of moisture content, water activity, average diameter of particles, viscosity and yield stress were made. The packages were characterized as the water vapour transmission rate (WVTR), thickness and closure integrity. It was concluded that during storage, the physical characteristics that describe the milk chocolate, with and without addition of hygroscopic fibers, were better preserved in the products packed in BOPP/metallized BOPP.

Keywords: packaging, chocolates, hygroscopic fibers, functional, prebiotic.

1 Autor, Bolsista CNPq (PIBIC): Graduando em Engenharia de Alimentos, UNICAMP, Campinas-SP; viitor1996@gmail.com

2 Colaboradora, Pós-graduação do ITAL: Graduação em Engenharia de Alimentos, USP, Pirassununga-SP.

3 Colaboradora: Pesquisadora do Cereal-Chocotec/ITAL, Campinas-SP; izabela@ital.sp.gov.br

4 Orientadora: Pesquisadora do CETEA/ITAL, Campinas-SP; rosa@ital.sp.gov.br