CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE BALAS MASTIGÁVEIS COM BAGAÇO DE UVA VINÍFERA

PE06200620/068

Isabel Cristina Vaz Antunes (Discente - IFSul Câmpus Bagé) - Curso Superior de Tecnologia em Alimentos – isabelantunes.bg028@academico.ifsul.edu.br
Kamila Alves dos Santos Valério (Discente - IFSul Câmpus Bagé) – Curso superior de Tecnologia em Alimentos – kamilavalerio.bg182@academico.ifsul.edu.br
Leandra Zafalon Jaekel (Docente colaboradora - IFSul Campus Bagé) – Curso Superior de Tecnologia em Alimentos – leandrajaekel@ifsul.edu.br
Sarah Lemos Cogo (Docente Orientadora - IFSul Campus Bagé) – Curso Superior de Tecnologia em Alimentos – sarahcogo@ifsul.edu.br

Campus Bagé

14ª JIC IFSul
JORNADA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DO INSTITUTO FEDERAL SUL-RIO-GRANDENSE
2021

INSTITUTO FEDERAL Sul-rio-grandense

INTRODUÇÃO

Os subprodutos originários do processamento do vinho representam um problema de descarte devido ao grande volume gerado pelo mesmo. Estes subprodutos são fontes potenciais de compostos e nutrientes podendo ser aproveitados para elaboração de novos produtos (DEAMICE;OLIVEIRA, 2013).

O objetivo deste trabalho foi elaborar balas mastigáveis com o bagaço de uva e determinar as características físico-químicas tanto do bagaço, como da polpa obtida e das balas.

MATERIAIS E MÉTODOS

Tabela 1 - Formulação das balas com bagaço de uva

Ingredientes (%)	BSBU	BBUA	BBUAF
Açúcar	23,33	40	-
Açúcar Fit	-	-	20
Polpa de bagaço da uva	-	32,6	39,25
Água	40	6,7	6,7
Glicose	23,33	20	33,33
Saborizante de uva	6,20	0,7	0,7
Gordura vegetal	5	-	-
Corante	0,50	-	-
Gelatina	1,53	-	-
Ácido cítrico	0,1	0,05	0,05

Fonte: Adaptado de Vergara (2016).

BSB = Bala sem bagaço de uva; BBUA = Bala com bagaço da uva e açúcar comum; BBUAF = Bala com bagaço de uva e açúcar Fit

Foram determinados, pH, acidez total titulável, sólidos solúveis (°Brix), açúcares totais, umidade, cinzas, lipídeos totais de acordo com as normas do Instituto Adolfo Lutz (2008).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Tabela 2 - Características físico-químicas do bagaço, da polpa de bagaço e das balas.

Análises	BU	PBU	BSBU	BBUA	BBUAF
Umidade (%)	77,35±1,16^{b}	90,76±0,48^{a}	1,40± 0,16^{e}	4,54± 0,39^{d}	6,91± 1,02^{c}
Sólidos solúveis totais*	0±0,00^{c}	0±0,58^{c}	42 ±2,31^{b}	52 ±1,53^{a}	40 ±4,04^{b}
Açúcares Totais (%)	0±0,00^{c}	0±0,00^{c}	51,7± 2,69^{b}	64,3± 0,58^{a}	50,03± 0,2^{b}
Acidez titulável total**	0,80± 0,02^{b}	1,21± 0,05^{a}	0,70±0,04^{bc}	0,76± 0,1^{bc}	0,67±0,07^{c}
pH	3,38± 0,07^{a}	3,27± 0,08^{a}	3,60± 0,19^{a}	3,64± 0,04^{a}	3,41± 0,22^{a}
Cinzas (%)	2,27± 0,03^{b}	3,14± 0,24^{a}	0,05± 0,03^{d}	0,72± 0,05^{c}	0,91± 0,24^{c}
Lipídeos totais (%)	7,74± 0,02^{a}	0,10± 0,02^{b}	1,16± 0,96^{b}	0,08± 0,03^{b}	0,02± 0,01^{b}

Médias de três repetições ± estimativa de desvio padrão. Letras minúsculas iguais na linha não diferem entre si pelo teste de Tuckey, a 5 % de probabilidade.
*expressos em °Brix.
**expressa em g de ácido tartárico por 100g de amostra em base úmida

CONCLUSÃO

As balas elaboradas com o bagaço de uva apresentaram parâmetros de qualidade físico-químicos considerados adequados para esse tipo de produto.

O bagaço de uva pode ser uma boa alternativa para as indústrias de confeitos, em especial na elaboração de balas mastigáveis, uma vez que agrega valor nutritivo a esse produto.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

DEAMECI, K. M; OLIVEIRA, L. C. **Estudo da Viabilidade da Utilização de Subprodutos da Indústria Vitivinícola e Arrozeira para elaboração de Biscoito do tipo Cookie**. Trabalho de Conclusão de Curso apresentado a Universidade Federal do Pampa, 2013.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. **Métodos químicos e físicos para análise de alimentos**, v. 1, 1ª Edição Digital:. São Paulo: IMESP, 2008.

VERGARA, P. V. **Balas mastigáveis convencionais e de reduzido valor calórico formuladas com polpa de araçá vermelho, de araçá amarelo e de pitanga vermelha**. 104 p. Dissertação (Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2016.

Caso o bolsista seja financiado pelo CNPq ou FAPERGS inserir o devido logo AQUI

REALIZAÇÃO
propesp
INSTITUTO FEDERAL Sul-rio-grandense