

## Adoçante natural de yacon

Autor: Andrey Silva Morawski

Co-autor(es):

Orientador: Flávia Santos Twardowski Pinto

Nível: Médio Técnico

Categoria: Pesquisa

### Resumo:

Os Frutooligossacarídeos (FOS) podem ser considerados um tipo de alimento prebiótico que não é digerido pelo organismo possuindo a capacidade de auxiliar na redução dos níveis de glicose no sangue. Estudos revelam que os FOS possuem função semelhante ao açúcar uma vez que adoçam mas com o benefício de possuir baixa quantidade calórica e atuarem como agente de enriquecimento de fibras na dieta alimentar. Além disso os FOS também possuem outros benefícios como a diminuição de acnes até a prevenção de câncer. A Batata Yacon insumo utilizado neste trabalho possui elevada concentração de FOS os quais são armazenados em suas raízes. Sabendo que 10% da população mundial é composta por pessoas portadoras de diabetes este trabalho tem como objetivo extrair os FOS da batata Yacon para utilizá-lo em produtos de panificação como substituto parcial ou total de edulcorantes artificiais. Estão sendo realizadas extrações em temperaturas ambiente 50°C e 80°C seguidas de posterior filtração a vácuo para quantificação dos sólidos solúveis. O extrato obtido está sendo aplicado a pães integrais e está apresentando adequada aceitabilidade. Os produtos desenvolvidos estão sendo avaliados por assessores sensoriais através de um método quantitativo método de escala hedônica estruturada de nove pontos. Os dados relativos à extração serão analisados através de Análise de Variância (ANOVA) bem como os dados relativos à Análise Sensorial para avaliar a aceitação dos produtos a 5% e 10% de confiança. Assim considera-se este projeto uma alternativa ao público diabético pois propõe uma opção viável para ser aplicada pela indústria na produção de pães para o público diabético com quantidade diminuída de edulcorantes artificiais.