

Engenheiro pesquisa fórmula para doces diet

CRISTIANE BONIN

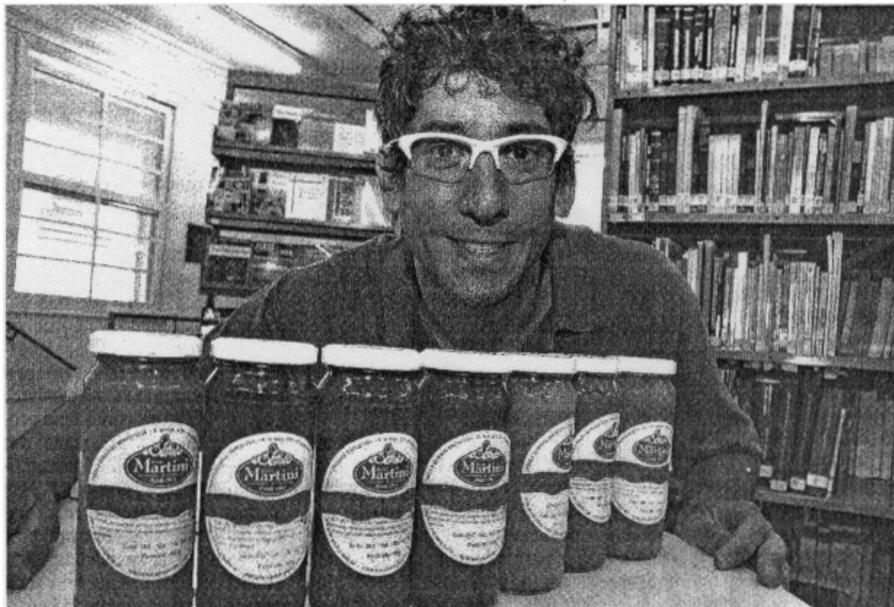
cristiane@pjournal.com.br

Pesquisa sobre doces cremosos para o consumo de diabéticos encontrou uma fórmula sem sabor residual, aspecto característico desses alimentos. De acordo com o autor do trabalho, o engenheiro civil Ricardo Martini, que desenvolveu tese de mestrado na área de Agroindústria, Alimentos e Nutrição, sob orientação da professora Marta Helena Fillet Spoto, da Esalq (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz) foram obtidos doces com até 80% de polpa – o tradicional tem 60% de polpa – e com redução significativa de calorias, como por exemplo, 183 calorias para 85 calorias.

Martini – da família da marca tradicional piracicabana Doces Martini – passou por adaptação acadêmica na área para realizar a pesquisa e oferecer a nova linha para a empresa familiar. Segundo ele, mais de 400 pessoas provaram e aprovaram a fórmula num teste sensorial. “Pesquisei frutas com baixo teor de sólidos solúveis e diferentes edulcorantes (substitutos do açúcar), que reduziu pela metade o valor calórico e a quantidade de carboidratos no produto.”

A pesquisa, iniciada em 2006 e finalizada após dois anos e meio, tem público certo. “Geralmente, os produtos dietéticos são ricos em gordura e pobres em carboidratos. Além dos diabéticos, ele é recomendado às pessoas que cultuam o corpo”, relata Martini.

Outro desafio do pesquisador era a durabilidade do doce. “O método de conservação é feito com açúcar e com um vidro hermeticamente fechado.” O resultado foi um produto com sabor e coloração vivos, diferente do doce tradicional, que tende à cor car-



Marcelo Germano/JP

Ricardo Martini e os doces cremosos feitos sem açúcar: sabor aprovado em teste sensorial

melizada por causa do açúcar.

As opções de sabores são goiaba, figo, banana, banana com açaí, mamão, batata, laranja e abóbora. Os doces cremosos comercializados na rua Ipiranga, 1.707, Bairro Alto, são oferecidos em potes de 400g por R\$ 6,50 – o doce tradicional, com o mesmo peso, custa R\$ 4.

A doutora em nutrição e ciências dos alimentos da Unimep (Universidade Metodista de Piracicaba), Miriam Coelho de Souza, destaca que há muitas pesquisas desenvolvidas no nicho da indústria de alimentos dietéticos. “Os adoçantes foram criados antes da segunda Guerra

Mundial. Essa talvez seja a pesquisa mais antiga desse tipo de produto, que teve início com a sacarina.”

A especialista lembra que ciclamato e a sacarina são responsáveis por deixar o sabor residual dos doces dietéticos. “Para combater esse aspecto, a indústria tem misturado e feito uma combinação de vários tipos de adoçantes.” A doutora

em nutrição lembra que quando a Coca-Cola diet foi lançada, pouco tempo depois o fabricante teve que retirar o produto do mercado. “Foi uma catástrofe. Simplesmente, o produto não era vendido.”

Junto com a melhora das fórmulas de adoçantes também veio a adaptação do paladar para os produtos. “Há 20 anos, a comida japonesa, por exemplo, não era vista com bons olhos. Hoje, muitos restaurantes exploram essa culinária porque nos adaptamos ao paladar.” Ajudam o trabalho de marketing, a legislação e a tecnologia do setor, informa Miriam.

Porém, a especialista adverte sobre o consumo excessivo dos produtos dietéticos. “Em doses altas, como um vidro de adoçante por dia, eles podem causar até câncer. O maior alerta vale para as crianças e pessoas com a saúde com alguma vulnerabilidade. Mesmo que a ciência evolua, o uso por um período contínuo de adoçantes deve ter acompanhamento nutricional.”

**Consumo
excessivo
desse tipo de
produto deve
ser evitado**