



## DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE RECHEIO *DIET* DE AÇAÍ PARA BISCOITO

Moura, S.C.S.R.(1); Tavares, P.E.R.(1); Alves, A.B. (2); Kanaan, A.S. (3), Simões,  
G.S.G.S.(3)

(1) Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL) – Centro de Tecnologia de Frutas e Hortaliças (FRUTHOTEC), Av. Brasil, 2880 – Campinas, SP, Brasil. (2) ITAL –CCQA (3) Graduando da UNICAMP – FEA, Campinas, SP, Brasil. Email: [smoura@ital.sp.gov.br](mailto:smoura@ital.sp.gov.br)

O açaí é uma fruta tropical que contém elevados teores de antocianinas. Segundo a FIESP, dentre os produtos que mais despertam o desejo do consumidor, os biscoitos estão em segundo lugar. Os recheios de frutas utilizados nestes produtos possuem componentes artificiais, não contribuindo para a saudabilidade. A FIESP também alerta que 40% dos brasileiros se consideram acima do peso e a diabetes está em primeiro lugar entre as doenças que preocupam os consumidores. Este trabalho teve como finalidade elaborar um recheio *diet* a base de açaí para aplicação em biscoitos doces. O recheio foi elaborado por processo convencional em tacho aberto encamisado com agitação até atingir 85°Brix. Para a elaboração do recheio foram utilizados polpa de açaí congelada (-18°C): da empresa AÇAÍ FRUTATEM proveniente da Ilha de Marajó–Belém, açaí desidratado SDP em pó 05-019-14-1 da Duas Rodas Industrial, além de edulcorantes e agentes de corpo. O recheio foi embalado em potes plásticos não-transparentes e armazenado por 30 dias na temperatura ambiente. A polpa de açaí e o recheio foram caracterizados quanto sólidos solúveis totais, acidez total titulável, pH e compostos fenólicos (espectrofotômetro Femto). No recheio foram também realizadas análises de atividade de água (Decagon) e cor LabHunter (colorímetro Minolta). Observou-se que no decorrer de 30 dias de estocagem ocorreram pequenas diferenças significativas no pH, sólidos solúveis, acidez total, atividade de água e cor. O recheio tornou-se mais claro (aumento de L\*), menos vermelho (redução de a\*) e menos amarelo (redução de b\*). Na elaboração do recheio foi utilizado 20% de polpa de açaí, contendo 0,02724g de antocianina/100g de polpa e 2% de açaí em pó contendo 0,958g de antocianina/100g de pó, ou seja, foi aplicado no produto 24,6mg de antocianinas/100g de produto. Após o processamento a quantidade de antocianina encontrada foi de 8,88mg de antocianina em 100g de produto. Considera-se então que houve perda de 64% de antocianina na elaboração do recheio *diet* de açaí. Isso provavelmente ocorreu devido à exposição do produto ao calor, durante o processamento (tacho a vapor). Verificou-se também que após 30 dias de estocagem houve uma perda de 52% do teor de antocianinas presentes.

### Agradecimento PIBIC-CNPq