



T0798

**DESENVOLVIMENTO DE BOLO COM REDUÇÃO PARCIAL E/OU TOTAL DO TEOR DE AÇÚCAR UTILIZANDO SUCRALOSE E ISOMALTE®**

Daniela Sayuri Ito (Bolsista PIBIC/CNPq), M. Sc. Luz Maria Paucar-Menacho (Colaboradora), Dra. Maria Teresa P.S. Clerici (Colaboradora) e Prof. Dr. Yoon Kil Chang (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O bolo é uma sobremesa com elevado consumo no Brasil, porém o seu alto teor de açúcar e de gordura pode agravar doenças como diabetes e obesidade. O objetivo desse trabalho foi desenvolver um bolo com redução parcial ou total do açúcar através da utilização de substitutos comerciais (Isomalte® e Sucralose). Foi usada uma formulação padrão de bolo e a partir dela, o açúcar foi substituído por isomalte em quatro formulações com substituições de: I padrão (0%), II (25%), III (50%), IV (75%) e V (100%) e o dulçor foi ajustado com sucralose. O efeito da substituição foi avaliado pela análise de densidade específica da massa, volume específico, cor do miolo e cor da crosta, textura instrumental, sempre em comparação com o bolo padrão. A definição dos melhores níveis de substituição foi realizada através de análise estatística (Teste de Tukey) das características citadas. Os resultados de volume (2,6 mL/g), densidade (0,37 g/mL), cor L, croma e tonalidade da crosta e do miolo não diferiram entre as amostras de I a IV, porém a amostra V, com 100% de substituição do açúcar, apresentou menor volume e maior densidade, porém com dureza (2265 g) semelhante ao padrão. Pode-se concluir que a substituição parcial do açúcar por isomalte e com ajuste de sabor com sucralose não alterou as características tecnológicas do bolo até o nível de 75% de substituição, tendo ligeira alteração a partir deste nível.

Bolo - Sucralose - Isomalte