

005

PRODUTOS DIET E LIGHT OBTIDO A PARTIR DA ESPÉCIE CITRUS AURANTIUM. (abril/2000 - junho/2000). *Carolina Amaro da Silveira, Denize Maria Saldanha Guaragna, Erna Vogt de Jong, Heloisa Helena Chaves Carvalho e Júpiter Palagi de Souza* (Departamento de Tecnologia dos Alimentos - ICTA - UFRGS).

Frutas da espécie *Citrus Aurantium* são tradicionalmente utilizadas na forma artesanal, principalmente no interior do Estado, fazendo parte do hábito alimentar, na forma de doce de laranja azeda. Visando oferecer uma alternativa alimentar àquelas pessoas portadoras de diabete, portadores de problemas nutricionais, ou mesmo àqueles que buscam uma dieta cujo aporte calórico necessite controle, esta espécie foi então escolhida para a realização deste trabalho. As laranjas foram cuidadosamente raladas, cortadas, retiradas as cascas e deixadas durante seis dias imersas em água, que foi trocada três vezes ao dia. O pH da água variou de 3,5 até 6,5, seis dias após a imersão, evidenciando uma diminuição da acidez das cascas. Após este período, estas foram trituradas em um processador obtendo-se uma geléia tradicional com a adição de açúcar. Da mesma forma, as cascas foram trituradas adicionando-se sucralose, um edulcorante derivado da sacarose pela substituição das hidroxilas por átomos de cloro e que impede a sua absorção no trato gastrointestinal, em substituição do açúcar convencional. Com a suco da fruta, preparou-se uma geléia a qual adicionou-se edulcorante e pectina. Realizada análise sensorial dos produtos, verificou-se que uma comparação entre àqueles desenvolvidos e o de mercado não evidenciaram variação estatisticamente significativa quanto a aceitabilidade. Os resultados mostram que os produtos desenvolvidos apresentam boas perspectivas em dietas alimentares.