

Considerações Finais e Perspectivas Futuras

Josiane Freitas Chim, Andressa Jacques

O setor de balas e similares vem apresentando forte tendência mundial de mercado na redução de açúcar, refletindo no fato de que as Indústrias alimentícias têm sido incentivadas a reduzir do teor de açúcar em bebidas, biscoitos, produtos lácteos, bolos e achocolatados em geral. Acompanhando esta mudança, surgem incentivos na indústria para a redução ou substituição de açúcares, incorporação de novas gerações de edulcorantes e de agentes de corpo para melhoria das formulações convencionais e enriquecimento nutricional dos produtos lançados no mercado consumidor, cada dia mais exigente e consciente.

Enquadrando-se nesta nova visão de mercado e a fim de atender novos nichos, surgem na indústria de balas em geral, novas concepções além dos produtos *diet*, *light* e funcionais, enquadrando-se na tendência de saúde *health and wellness*, produtos orgânicos e com atividade antioxidante através da adição de frutas e corantes naturais pela substituição aos artificiais, permitindo que se abram espaços para novas linhas de pesquisa neste setor. Além deste conceito, também surge a alegação de aproveitamento de resíduos para incorporação em balas com propósito de redução de impacto ambiental. Na perspectiva de incorporar ingredientes naturais às balas, deve-se atentar às definições de alimento funcional, onde o Ministério da Saúde através da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), define como alegação de propriedade funcional e alegação de propriedade de saúde e estabelece as diretrizes para sua utilização, bem como as condições de registro para alimentos funcionais ou de saúde. De acordo com a Resolução MS/ANVISA nº18/1999, a aprovação das alegações para nutrientes com função reconhecida pela comunidade científica deve cumprir o critério de estar vinculada ao alimento de consumo habitual da população, o qual não deve ser de consumo ocasional, sendo as balas classificadas como alimentos de consumo ocasional, conforme Resolução MS/ANVISA nº359 de 23 de dezembro de 2003. Com isso deve-se ter o cuidado que mesmo as balas

possuindo ingredientes com a alegação funcional, as mesmas não poderão estar classificadas como tal, porém o benefício da utilização de ingredientes com estas características (funcionais, bioativas, naturais, etc.) vem ao encontro do consumo de alimentos menos artificiais que utilizam e aproveitam componentes naturais e de aproveitamento industrial. Pode-se citar aqui balas fortificadas com gelatina e adição de vitaminas A e C, adição de extratos de folhas de oliveira além das adicionadas de compostos prebióticos como a inulina.

Este compilado de informações sobre a química de carboidratos, produção de açúcar e tecnologia de balas pode servir como base de estudo sobre o tema e melhoria nas concepções de novos produtos afinados com a tendência de mercado e escolhas do consumidor.