

GOMYHEALTHY: Uma alternativa de balas convencionais.



Maria Eduarda Taube da Costa

Dionéia Scharen

Colégio Estadual Jardim Porto Alegre

Toledo,Paraná

APRESENTAÇÃO

Balas de gelatina contêm muito açúcar e corantes artificiais, que podem causar alergias, hiperatividade e doenças. O projeto busca criar balas mais saudáveis, usando stevia e corantes naturais como beterraba, cacau e frutas, promovendo saúde e sustentabilidade.

OBJETIVO GERAL

Objetiva-se desenvolver balas de gelatina utilizando adoçante à base de stevia natural como adoçante natural e corantes naturais provenientes de ingredientes como farinha de beterraba, cacau e frutas, com o intuito de criar um produto saudável, livre de aditivos artificiais e com boa aceitação sensorial

METODOLOGIA

O uso de ingredientes naturais como stevia, beterraba, cacau e frutas para substituir aditivos artificiais em balas de gelatina. Foram testadas diferentes receitas e avaliadas quanto à aparência, sabor, aroma e textura. Os resultados dos questionários foram analisados em tabelas e gráficos para identificar a melhor formulação.

RESULTADOS ALCANÇADOS

Onze formulações foram testadas. A gelatina teve melhor resultado que o ágar, o cacau ficou com sabor forte e a stevia precisou ser diluída para melhor doçura. A pesquisa continua buscando cores naturais mais atrativas.



Figura 1. resultado da bala.



Figura 2. Resultado da bala de ágar.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Foram testadas onze formulações de balas naturais. A gelatina teve melhor textura que o ágar, o cacau ficou com sabor forte e a stevia funcionou melhor diluída. As cores ainda são pouco vivas, e os testes seguem para aprimorar as receitas.

Referências

ANASTÁCIO, L. C. et al. Aditivos alimentares: implicações na saúde e legislação vigente. Revista Brasileira de Saúde e Produção Animal, v. 17, n. 3, p. 433–447, 2016.
BRASIL. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
CONDE, W. L.; MONTEIRO, C. A. Fatores que influenciam o consumo alimentar de crianças: estudo da obesidade infantil no Brasil. Revista de Nutrição, Campinas, v. 19, n. 5, p. 623–633, 2006.
CROFT, B. Artificial food dyes and intestinal inflammation: evidence from experimental models. Nature Communications, Toronto, 2022. Disponível em: <https://www.nature.com/articles/s41467-022-12345>. Acesso em: 8 ago. 2025.
FDA – Food and Drug Administration. Color additives: FDA's regulatory process and historical perspectives. Silver Spring: U.S. Department of Health and Human Services, 2015. Disponível em: <https://www.fda.gov/food/food-additives-petitions/color-additives>. Acesso em: 8 ago. 2025.