

# 1<sup>st</sup> International Meeting on I&D in the Food Sector

## 3<sup>o</sup> Workshop de I&D no Setor Agroalimentar



05 - Jun - 2018

*Auditorium ESTGV*

# ABSTRACT BOOK

Raquel Guiné

Ana Cristina Ferrão



## Editorial information

### *Edition*

CI&DETS – Centro de Investigação em Educação, Tecnologias e Saúde  
Instituto Politécnico de Viseu  
Viseu, Portugal

### *Editorial Coordination*

Raquel Guiné

### *Authors*

Raquel Guiné, Ana Cristina Ferrão

### *Composition*

Raquel Guiné

### *Cover*

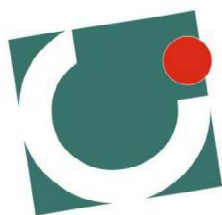
Raquel Guiné

ISBN 978-989-96937-4-6

Copyright © 2018

Free distribution

May 2018



Centro de estudos  
em Educação, Tecnologias e Saúde

## Conference Website

[www.esav.ipv.pt/ids](http://www.esav.ipv.pt/ids)

### *Design & Contents*

Raquel Guiné

### *Creation & Maintenance*

Tiago Moreira

## DESENVOLVIMENTO DE UM PRODUTO INOVADOR: BEIJINHOS DAS CALDAS DE CHOCOLATE

Ana M. N. Oliveira, Raquel P.F. Guiné

*Dep. Indústrias Alimentares, ESAV, Instituto politécnico de Viseu*

### Resumo

Os Beijinhos das Caldas da Rainha fazem parte da gastronomia típica da região. A história da sua produção está ligada a uma das freguesias da cidade, onde nasceram as irmãs Rosalina e Gertrudes Carlota. Estas duas senhoras, doceiras na Corte, decidiram começar a vender os famosos doces no largo do Hospital Termal, em Caldas da Rainha. Desde desse tempo os beijinhos tornaram-se a imagem da cidade. São uma forte atração a algumas das pastelarias da cidade, principalmente as pastelarias da Rua da Liberdade, que liga a famosa praça da fruta com o largo do Hospital Termal. Estes beijinhos são pequenas bolas cobertas com calda de açúcar que se desfazem na boca, são ocos por dentro tornando-se suaves e muito apreciados. A massa é composta por farinha, água, margarina, ovos e fermento, e a cobertura é de açúcar.

O excesso de açúcar no sangue é um fator de risco para várias doenças não transmissíveis, tais como obesidade, colesterol alto, hipertensão, etc, sendo por isso importante tentar evitar o consumo excessivo de açúcar. Neste seguimento, o objetivo deste trabalho foi substituir o açúcar da cobertura por ingredientes não tão nocivos à saúde, e a escolha recaiu sobre chocolate preto e leite sem lactose.

O chocolate é consumido em todo o mundo e normalmente é considerado “não saudável”, mas por outro lado, se o chocolate for negro, com alto teor de cacau, até terá benefícios para a saúde (Marsh et al., 2017). O chocolate preto é feito de açúcar, licor de cacau e manteiga de cacau, e tem um efeito benéfico, pois a sua ingestão ajuda na redução e oxidação do colesterol LDL (“mau colesterol”) e aumento do colesterol HDL (“bom colesterol”) (Mrmošanin et al., 2018).

Os produtos lácteos, e o leite em particular, desempenham um papel importante na alimentação humana, pois são ricos em minerais, vitaminas e proteínas (Ohlsson et al., 2017). Foi utilizado leite sem lactose devido ao aumento do número de pessoas intolerantes à lactose e por ser um leite quase isento de gordura.

A conjugação do chocolate preto e do leite sem lactose deu origem à cobertura destes beijinhos modificados, como se pode observar na figura 1.



Figura 1. Beijinhos com cobertura de Chocolate.

Para a concretização do objetivo foram realizadas várias experiências, até que se obtivesse um produto com sabor agradável, textura adequada e características organolépticas desejáveis.

### Referências

Marsh CE, Green DJ, Naylor NH, Guelf KJ. (2017) Consumption of dark chocolate attenuates subsequent food intake compared with milk and white chocolate in postmenopausal women. *Appetite*, 116, 544-551.

Mrmošanin JM, Pavlović AN, Krstić JN, Mitić SS, Tošić SB, Stojković MB, Micić RJ, Đorđević MS. (2018) Multielemental quantification in dark chocolate by ICP OES. *Journal of Food Composition and Analysis*. 67, 163-171.

Ohlsson JA, Johansson M, Hansson H, Abrahamson A, Byberg L, Smedman A, Lindmark-Månsson H, Lundh A. (2017) Lactose, glucose and galactose content in milk, fermented milk and lactose-free milk products. *International Dairy Journal*. 73, 151-154.