

TRUFA FUNCIONAL

COSTA, G.P; GUSSON, L.R; MOREIRA, M.S; VOLPATO, C.V.

RESUMO

A trufa funcional foi desenvolvida pensando em oferecer um doce que obtivesse nutrientes importante para o funcionamento do organismo, diferente do convencional, fornecendo gorduras boas, fibras, e ainda com quantidade reduzida de sódio, atendendo o sabor adocicado sem deixar a desejar o sabor tradicional. Obteve-se vendas positivas, uma boa aceitação, na feira de desenvolvimento de novos produtos na faculdade de Apucarana, realizado no mês de junho de 2017, sendo vendido todas as unidades produzidas

Palavras chaves: funcional, trufa, fibras

ABSTRACT

Functional truffle was developed with the intention of offering a nutrient-rich candy that is important for the functioning of the organism, different from conventional, providing good fats, fibers and even reduced amount of sodium, taking care of the sweet taste without letting the traditional taste. Positive sales, a good acceptance, were obtained at the fair for the development of new products at Apucarana's College, held in June 2017, and all units produced were sold

Keywords: functional, truffle, fibers

INTRODUÇÃO

Trufas são bombons recheados e cobertos com chocolate, cuja produção é crescente nas diversas regiões brasileiras todo o ano. Doces de frutas exóticas são bastante utilizados para recheio. As trufas originais foram criadas na Bélgica, sendo produzidas a partir de: uma massa de chocolate nobre, creme de leite, glicose, conhaque, recobertas de cacau em pó, alcançando forma de um tipo de fungo de coloração negra ou amarelada – brancos característicos de regiões

específicas da local de origem. A verdadeira trufa deve conter os ingredientes originais, opcionalmente, podem-se adicionar frutas secas, essências, nozes entre outros ingredientes. (MEDEIROS et.,al, 2012). O desenvolvimento de um novo produto alimentício é fator essencial para atender a demanda de consumidores e a sobrevivência das empresas. Para isto, a análise sensorial tem representado um papel importante quando se deseja medir as necessidades do consumidor e traduzir essa demanda em produtos novos e melhorados (SENAI-DRJ/RJ, 1990).

OBJETIVO

Desenvolver um doce, no qual não fosse apenas constituído de calorias vazias, e objetive-se nutrientes importantes para o funcionamento de nosso organismo.

MÉTODO

Trufa funcional, com formato idêntico ao original, que tem como base a batata doce, e para enriquecimento em qualidade, sabor e nutrientes, foi adicionado aveia em flocos finos, farinha de castanha-de-caju, chocolate ao leite e chocolate meio amargo. Embrulhado em papel de bombom, no qual continha a logo do produto e sua tabela nutricional.

Figura 1: Tabela Nutricional

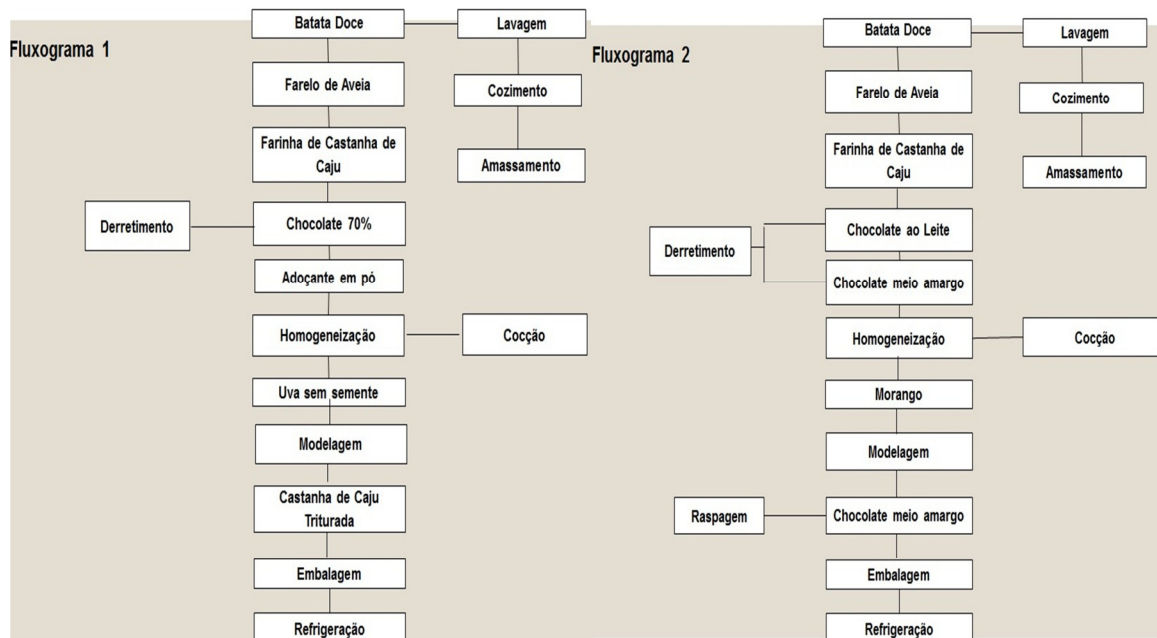
The image shows a logo for 'TRUFAS funcionais' (Functional Truffles). The logo features three chocolate truffles with white swirls, arranged in a triangular pattern. They are set against a dark brown circular background with a lighter brown center. The text 'TRUFAS' is in large, bold, pink capital letters, and 'funcionais' is in a smaller, pink, cursive font below it. The entire logo is surrounded by dark brown splatters, giving it a dynamic, liquid-like appearance.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL				LOTE: 017 DATA DE FABRICAÇÃO: 08/06/17 VALIDADE: 1 dia Mantenha em local refrigerado.	
Porção de 30g / 1 Unidade					
Quantidade por porção			% VD (*)		
Valor Calórico	85,00	kcal / 356 KJ	4,25 %		
Carboidratos	11,60	g	3,87 %		
Proteínas	1,64	g	2,19 %		
Gorduras Totais	3,52	g	6,40 %		
Gorduras Saturadas	1,22	g	5,55 %		
Colesterol	0,89	g	-		
Fibra Alimentar	1,20	g	4,80 %		
Sódio	2,38	mg	0,10 %		
*Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8400 KJ.					
INGREDIENTES: Batata doce, Aveia em Flocos Finos, Morango Orgânico, Chocolate ao Leite, Chocolate Meio Amargo, Farinha de Castanha-de-Caju.					
CONTÉM GLÚTEN.					
ALERGENICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE SOJA, CASTANHA-DE-CAJU, PODE CONTER AMENDOIM, TRIGO E CEVADA.					
TRUFAS FUNCIONAIS SAÚDE E SABOR Rua das Araucárias, 578, Apucarana- PR CNPJ: 09.369.754/0001-05					

Fonte: COSTA, G.P; GUSSON, L.R; MOREIRA, M.S; VOLPATO, C.V.

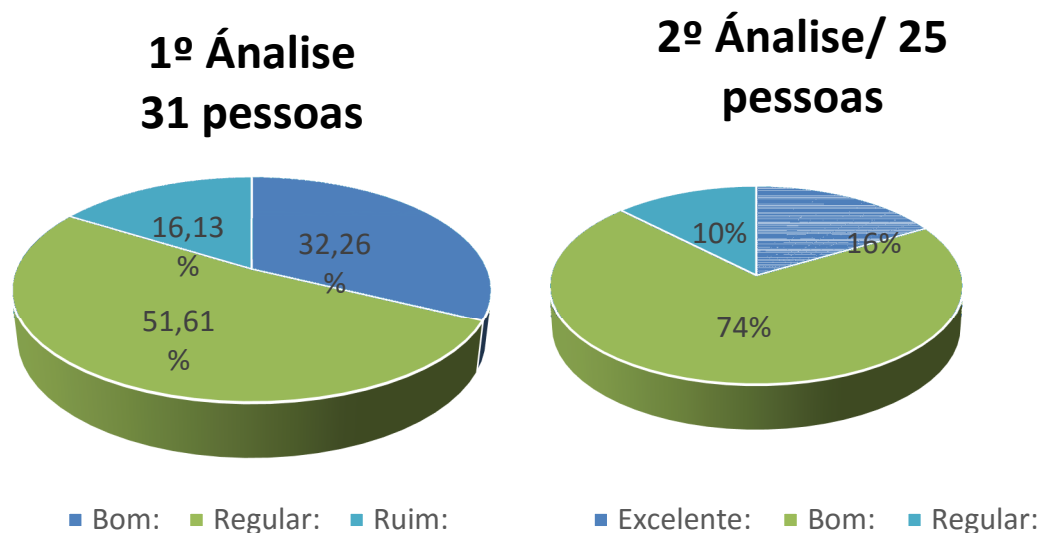
O prazo de validade do produto é pequeno, de apenas 1 (um) dia, devido ao recheio de fruta, no caso o morango orgânico, que foi colocado in-natura.

Figura 2: Fluxograma



Fonte: COSTA, G.P; GUSSON, L.R; MOREIRA, M.S; VOLPATO, C.V.

Gráfico 1: RESULTADO DA ANALISE SENSORIAL E VENDAS



Fonte: COSTA, G.P; GUSSON, L.R; MOREIRA, M.S; VOLPATO, C.V.

Obteve-se uma grande diferença entre a primeira e segunda análise. Notamos que precisávamos desenvolver algo com a aparência de trufa e funcional, mas que mante-se a referência do sabor doce, pois na primeira análise a trufa praticamente não tinha açúcares, por isso a péssima aceitação. Alguns comentários relevantes em nosso 1º análise foram: sem açúcar; não é um doce; tem cheiro de ração, pelo fato de conter castanhas. Por isso, decidimos modificar o produto, mudando apenas o tipo de chocolate e utilizar um chocolate ao leite e o meio amargo com a finalidade de não mudarmos nossa ideia de que seria uma trufa funcional. As vendas superaram as expectativas, obtendo 100% de venda do produto, com uma grande aprovação e interesse dos consumidores.

CONCLUSÃO

Pode se concluir que nosso produto final foi bem aceito tanto na análise com a turma quanto na feira de novos produtos, uma vez que foram feitas 74 unidades e saíram todas elas, porém se nos tivéssemos feito mais iria sair mais ainda, pois mais gente queria comprar e já havia acabado todas as unidades. Na primeira análise com a sala ele não tinha sido tão aceito, e após várias modificações tanto na massa como no recheio nos obtivemos um resultado bem satisfatório. Portanto pode se concluir que a trufa funcional foi bem aceita pela população que esteve na FAP – faculdade de Apucarana no dia da feira de novos produtos.

BIBLIOGRAFIAS

MAURÍCIO, Angélica Aparecida; TRENTINALHA, Andressa Sanches. Elaboração e análise sensorial de trufa isenta de lactose-DOI: 10.4025/actascihealthsci. v32i1. 5439. **Acta Scientiarum. Health Sciences**, v. 32, n. 1, p. 85-91, 2009.