



DESENVOLVIMENTO DE BEBIDAS MISTAS À BASE DE FRUTAS TROPICAIS ADICIONADAS DE INGREDIENTE FUNCIONAL PREBIÓTICO

Maycol Ferreira Rodrigues¹; Francisca Diva Lima Almeida²; Weysser Felipe Candido de Souza³; Joice Simone dos Santos⁴

Orientando(a) - Campus Ouricuri do IF Sertão PE - E-mail: maycon.ferreira@aluno.ifsertao-pe.edu.br¹; Orientador(a) - Campus Ouricuri do IF Sertão PE - E-mail: francisca.diva@ifsertao-pe.edu.br²; Co-autores(as) - Campus Ouricuri do IF Sertão PE - E-mails: weysser.felipe@ifsertao-pe.edu.br³; joice.simone@ifsertao-pe.edu.br

RESUMO

Um número crescente de consumidores está, cada vez mais, consciente sobre a importância dos alimentos funcionais pelos benefícios adicionais à saúde que estes oferecem. Bebidas à base de frutas têm sido uma opção promissora para a produção desse tipo de alimento, uma vez que são importantes fontes de compostos bioativos. O presente trabalho teve como objetivo a elaboração de néctares mistos à base de umbu, seriguela e jambolão adicionados de fruto-oligossacarídeo (FOS) prebiótico, além de avaliar a estabilidade físico-química e microbiológica ao longo de 120 dias de armazenamento refrigerado. Foram elaboradas 6 formulações de néctares mistos, sendo que três destas foram utilizadas como controle, sem a adição do FOS. Foram fixados os teores de 30% de polpa de frutas, 5g/100mL de FOS e sólidos solúveis em 12° Brix. As bebidas foram submetidas a tratamento térmico a 85°C por 1 minuto e envasadas a quente em garrafas de 100mL. Os néctares foram avaliados, mensalmente, quanto aos seguintes parâmetros: pH, acidez total titulável (ATT), vitamina C (VC), sólidos solúveis (SS), açúcares totais (AT), açúcares redutores (AR), açúcares não redutores (ANR) e análise microbiológica de contagem de aeróbios mesófilos. Os néctares produzidos apresentaram valores que variaram da seguinte forma: pH de 2,34 a 3,63; ATT de 0,45 a 0,12 g/100 g de ácido cítrico, VC de 34,33 a 3,75 mg de VC/g de néctar. Esse aumento nos valores de pH e diminuição nos valores de acidez pode ser justificado em decorrência da redução de VC. Os valores de SS variaram de 18,25 a 19,04 °Brix; AT de 3,41 a 4,21%; AR de 1,87 a 5,34%; ANR de 0,27 a 2,88%. Os resultados mostraram que houve diferença significativa entre as formulações, para todos os parâmetros analisados de acordo com o teste F. Houve interação entre as variáveis estudadas, formulação e tempo de armazenamento, para todos os parâmetros, exceto AT. Microbiologicamente, todas as bebidas apresentaram-se adequadas para consumo ao final do período de armazenamento. Estudos futuros devem ser conduzidos a fim de avaliar a aceitação sensorial do produto.

Palavras-chave: Alimento funcional; Fruto-oligossacarídeo; Néctar; Estabilidade físico-química .

Modalidade: PIBIC Jr

Campus: Ouricuri

Agradecimentos: À empresa Beneo-SP pela doação do FOS. Ao IF Sertão Pe pela concessão da bolsa e a todos os colaboradores da pesquisa.