

CARACTERIZAÇÃO DE SUCO VERDE EM PÓ OBTIDO POR SECAGEM EM CAMADA DE ESPUMA

Andressa Ribeiro de Oliveira¹, Nailton de Macedo Albuquerque Junior²; Silvana Belém de Oliveira Vilar³

¹ Graduanda em Tecnologia em Alimentos. IF SERTÃO- PE - Instituto Federal do Sertão Pernambucano. E-mail: dressar.005@gmail.com

² Graduando em Tecnologia em Alimentos. IF SERTÃO- PE - Instituto Federal do Sertão Pernambucano. E-mail: junior.nailton99@gmail.com

³ Orientadora – Docente do curso de Tecnologia em Alimentos. IF SERTÃO- PE - Instituto Federal do Sertão Pernambucano. E-mail: silvana.belem@ifsertao-pe.edu.br

O consumo de alimentos funcionais vem aumentando devido a conscientização dos consumidores de que a melhoria da qualidade de vida está relacionada com a boa alimentação. O suco misto de vegetais, também conhecido como suco verde tem ganhado espaço, principalmente devido suas propriedades funcionais, porém necessitam-se estudos que comprovem essas propriedades e técnicas de conservação que prolonguem a vida de prateleira desse produto ainda são insipientes. O objetivo deste trabalho foi caracterizar o suco verde em pó obtido por secagem em camada de espuma. As determinações para caracterização foram sólidos solúveis, pH, acidez total, vitamina C, fibras, clorofila a, b e totais, carotenoides totais, rendimento do pó, molhabilidade, densidade aparente e compactada. Na obtenção do suco foram utilizados 20% de abacaxi e manga, 15% de folhas de espinafre e couve, 10% de banana, folhas de hortelã e raízes de gengibre. Para obtenção do pó foram escolhidas as porcentagens de 4% de goma arábica e 3,5% de Emustab, esses emulsificantes foram adicionados ao suco verde, homogeneizou-se em batedeira planetária por 15 minutos e colocou-se para secar em secador de bandejas por 6h e 50 min a 60°C, quando obteve a umidade de equilíbrio. Quanto aos resultados físico-químicos, os sólidos solúveis foram 6,53^o Brix, pH 4,86, Umidade 6,84%, acidez total 19,21 g/100g, vitamina C 24,11 g/100g, fibras 37,17 g/100g, clorofila a, b e totais (expressos em µg/mL) 9,25, 3,86, 13,11 respectivamente, teor de carotenoides totais 1,76 µg/mL. Em relação as análises físicas, obteve-se os seguintes resultados: rendimento do pó 12,20 %, molhabilidade maior que 10 horas, densidade aparente 2,40, densidade compactada 7,70. A partir dos resultados pôde-se concluir que o suco verde possui representativa qualidade nutricional, porém estudos adicionais sobre a praticidade de seu uso ainda devem ser realizados, visto que o pó obtido não obteve bons resultados de molhabilidade, comprometendo, dessa forma, a instantaneidade de diluição desse produto.

Palavras-chave: Alimento funcional, vida de prateleira, praticidade.

Agradecimentos: Técnicos dos laboratórios do bloco E do IF Sertão – PE (Campus Petrolina)