



XVI congresso interno de iniciação científica

Ginásio Multidisciplinar da Unicamp
24 a 25 de setembro de 2008



T0875

ESTUDO DE CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DE BEBIDA ORGÂNICA E FUNCIONAL DE AÇAÍ E MARACUJÁ ENRIQUECIDA COM POLPA DE BANANA VERDE

Juliana Mieli (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Gisele Anne Camargo (Orientadora), Centro de Tecnologia - CT, UNICAMP

O desenvolvimento de novos produtos de frutas apresenta um grande potencial de crescimento, considerando a aptidão brasileira em produção de frutas e o mercado em crescente expansão, especialmente para o setor de sucos e bebidas prontas. O presente trabalho tem como objetivo o desenvolvimento de dois tipos de bebidas (suco e "smoothie") orgânicas de açaí e maracujá enriquecidas com polpa de banana verde, que contém o amido resistente como componente funcional. As análises físico-químicas (pH, sólidos solúveis, acidez total, açúcares redutores e totais, cor instrumental, ácido ascórbico e atividade de água) foram realizadas na matéria-prima (polpas) e na bebida final. A quantidade dos ingredientes polpa de banana verde e açúcar foi definida em testes de ordenação com provadores não-treinados. Posteriormente as bebidas foram submetidas a testes para a determinação do tempo de pasteurização por imersão, que fosse aceitável sensorialmente através de um teste afetivo em escala hedônica de nove pontos. Os resultados mostraram que a polpa de banana verde não confere aroma e sabor ao produto e que o maior teor adicionado, 17% para o smoothie e 6% para o suco, foram aceitos pelos consumidores. Menores tempos de pasteurização foram mais aceitos sensorialmente e resultaram em menores perdas da cor característica do produto.

Bebida orgânica - Bebida funcional - Polpa de banana verde