



XVI congresso interno de iniciação científica

Ginásio Multidisciplinar da Unicamp
24 a 25 de setembro de 2008



T0876

QUALIDADE DE BEBIDAS ORGÂNICAS DE FRUTAS E HORTALIÇAS

Larissa Consoli (Bolsista SAE/UNICAMP) e Profa. Dra. Gisele Anne Camargo (Orientadora),
Centro de Tecnologia - CT, UNICAMP

O mercado de alimentos orgânicos e funcionais vem sendo significativamente valorizado nos últimos anos, devido ao aumento do interesse aos temas relacionados à saúde e bem-estar humanos. O desenvolvimento do mercado de sucos orgânicos prontos para beber, que são fontes de nutrientes e compostos naturais, revela a consciência do consumidor com relação à saúde e qualidade alimentar. O presente trabalho teve como objetivo a análise da qualidade de bebidas orgânicas comercializadas na cidade de Campinas. Foram analisados os parâmetros físico-químicos acidez total titulável, pH, teor de sólidos solúveis (Brix) e totais, teor de açúcares redutores e totais, atividade de água, análise instrumental de cor e teor de ácido ascórbico (vitamina C) de sucos com sabores uva, manga, maracujá e goiaba. Os resultados foram comparados com aqueles estabelecidos pela legislação vigente para bebidas da categoria, e foi constatado que apenas o suco de maracujá não possuía todos os seus parâmetros em conformidade com a lei. Além da determinação das características físico-químicas dos sucos, foram realizados testes para determinação da composição mineral dos sucos através da fluorescência de raios-x, com a utilização de um Espectrômetro de Fluorescência de Raios-X por Energia Dispersiva (EDX) SHIMADZU. As amostras foram preparadas de três maneiras diferentes para a realização das análises. A análise dos sucos líquidos foi a que mostrou os resultados mais próximos daqueles determinados por outros métodos descritos na literatura.

Parâmetros de qualidade - Suco orgânico - Valor nutricional