



XVI congresso interno de iniciação científica

Ginásio Multidisciplinar da Unicamp
24 a 25 de setembro de 2008



T0888

DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA DE LARANJA COM CÉLULAS EM SUSPENSÃO

Cristina Massumi Sato Murakami (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. Flávio Luís Schmidt (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O projeto teve por objetivo o desenvolvimento de uma nova bebida à base de suco de laranja clarificado com células de laranja poncan intactas em suspensão. Laranjas de gomo das variedades poncan, mexerica e morgote foram descascadas manualmente. Os gomos então foram tratados com enzimas específicas ou com solução de soda cáustica diluída para obtenção das células simples de poncan. Após o tratamento enzimático, as células foram separadas por turbilhamento. Uma bebida de suco de laranja foi formulada pela adição de suco de laranja concentrado clarificado enzimaticamente, água, sacarose, ácido cítrico e hidrocolóide gelana. Com base na "Lei de Stokes" foi obtida uma relação entre a densidade do suco de laranja e das células de forma a minimizar a adição do hidrocolóide. A adição de açúcares manteve uma boa correlação sensorial com a acidez do suco, a qual foi corrigida pela adição de ácido cítrico. A adição de goma gelana aumentou a viscosidade da fase líquida e ajudou as células a flutuarem no suco, evitando a separação das duas fases da bebida durante o armazenamento. O produto foi pasteurizado a fim de diminuir sua carga microbiana e a ação de enzimas degradativas, como a pectinesterase, e aumentar a vida de prateleira do produto, preservando sua qualidade sensorial e nutricional.

Suco - Laranja - Hidrocolóide