



XVI congresso interno de iniciação científica

Ginásio Multidisciplinar da Unicamp  
24 a 25 de setembro de 2008



T0900

### **AVALIAÇÃO DA ADIÇÃO DE METABISSULFITO DE SÓDIO NA ESTABILIDADE MICROBIOLÓGICA DA ÁGUA DE COCO CARBONATADA**

Luciana Harumi Maeda (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. José de Assis Fonseca Faria (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A água de coco é uma bebida pouco calórica, sendo por isso considerada um isotônico natural. A água dentro do fruto é estéril e se manterá assim desde que o fruto não sofra alguma injúria durante a colheita e transporte. Todavia, caso ocorra tal rompimento desta proteção natural, irá deteriorar por via enzimática e/ou microbiológica por ser rica em nutrientes e sais minerais. Para ser utilizada fora do fruto, ou seja, engarrafada ela precisará de industrialização adequada para sua conservação durante as etapas de comercialização. O objetivo deste trabalho foi avaliar a estabilidade microbiológica da água de coco industrializada e carbonatada contendo o conservante metabissulfito de sódio. A matéria-prima foi o coco verde (*Cocos nucifera*) submetido à sanitização em água clorada, em seguida a água foi extraída, padronizada e adicionada de conservante (metabissulfito de sódio), pasteurizada, carbonatada e envasada em garrafas plástica (PET). O produto final foi estocado em temperatura ambiente local ( $25 \pm 3$  °C). As análises microbiológicas (contagem padrão, bolores e leveduras, microrganismos mesófilos) e físico-químicas (pH e acidez titulável) do produto foram realizadas a cada 15 dias. A pasteurização, adição de conservante e carbonatação tiveram como objetivo aumentar a vida de prateleira do produto, cujos resultados ainda em execução e em análise serão apresentados posteriormente.

Água de coco - Carbonatação - Metabissulfito de sódio