



T0934

ESTUDO DA PRODUÇÃO E ESTABILIZAÇÃO DA FORMULAÇÃO DE EXTRATO

Laís de Carvalho e Silva Novaes (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. Roberto Hermínio Moretti (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O projeto em questão compreendeu o desenvolvimento de uma formulação de extrato líquido concentrado de café light, tendo como objetivo a obtenção de um produto de preparo rápido e prático, estável nos aspectos físico-químicos, microbiológicos e sensoriais e com uma vida de prateleira de 30 dias. Ao extrato, foram adicionados os antioxidantes ascorbato de sódio e metabissulfito de sódio e os antimicrobianos benzoato de sódio e metilparabeno. Através de testes sensoriais, de acordo com a preferência do consumidor, escolheu-se o teor de 7% de açúcar, sendo 50% destes substituído por ciclamato. O produto produzido foi envasado em sachês. Analisou-se a vida de prateleira durante 30 dias, com o produto armazenado em temperatura ambiente ($25\pm 2^{\circ}\text{C}$), de refrigeração ($10\pm 2^{\circ}\text{C}$) e de congelamento ($-18\pm 2^{\circ}\text{C}$). Realizou-se determinações físico-químicas (pH, acidez titulável, açúcares redutores, determinação de cor, viscosidade e atividade de água), microbiológicas e sensoriais. Pode-se observar que apenas o produto armazenado em temperatura ambiente apresentou variações (pH e acidez). Microbiologicamente, houve redução da carga microbiana nos primeiros 15 dias, mas o produto armazenado em temperatura ambiente não se conservou ao final de 30 dias. Sensorialmente, o produto apresentou boa aceitação ao longo de 30 dias. Assim, a produção do extrato de café light é viável quando o armazenamento ocorre à temperatura de refrigeração ou de congelamento.

Extrato café - Light - Edulcorante