



XXIV CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS



IV CONGRESSO DO INSTITUTO NACIONAL DE
CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE FRUTOS TROPICAIS

25 a 29 de setembro de 2014 - Centro de Convenções - Aracaju - SE - www.xxivcbcta.com.br

Efeitos da Alta Pressão Hidrostática sobre características físico-químicas de bebida composta de soro de queijo minas frescal e suco de maracujá

Ana Carolina Nunes de Moraes¹; Julia Hauck Tiburski²; Eduardo Miranda Walter², André de Souza Dutra²; Rosires Deliza²; Amauri Rosenthal²

¹ DTA - Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica – RJ, Brazil

² Embrapa Agroindústria de Alimentos, Rio de Janeiro – RJ, Brazil

nunesdemorais@ymail.com

Resumo

O mercado consumidor está cada vez mais consciente quanto à qualidade geral dos alimentos e à segurança alimentar. A crescente demanda por produtos saudáveis e nutritivos estimula a indústria a investir em novos produtos e novas tecnologias. A Alta Pressão Hidrostática (APH) é uma tecnologia emergente que tem ganhado destaque na conservação de alimentos. O método garante segurança microbiológica semelhante aos processos térmicos convencionais, com a vantagem de preservar características sensoriais e nutricionais, oferecendo ao consumidor produtos mais próximos ao natural. O objetivo deste estudo foi formular uma bebida composta de soro de queijo minas frescal e suco de maracujá, submetê-la à pressurização a 400 MPa por 5, 10 e 15 minutos e determinar os efeitos de cada processamento sobre as características físico-químicas do produto. A formulação, baseada em testes sensoriais piloto, foi composta por soro (80%), água (10%) e suco de maracujá (10%). Foram adicionados ainda citrato de sódio (0,2%) e açúcar (8%). Não houve diferença entre os valores de pH da bebida controle e as bebidas pressurizadas por 5, 10 e 15 minutos, tendo estas apresentado pH de 4,26. Também não houve diferença com relação ao conteúdo de sólidos solúveis, uma vez que todas as bebidas apresentaram 13,0° Brix. Considerando a amostra controle como referência, houve incremento de 9,57%, 16,21% e 32,61% para a turbidez nas amostras pressurizadas por 5, 10 e 15 minutos, respectivamente. A pressurização influenciou a cor das amostras. Houve decréscimo no valor de a^* (-62,82%, -67,95% e -66,67%) e acréscimo no valor de L^* (13,75%, 18,31% e 19,97%) e b^* (68,82%, 80,61% e 91,63%) das amostras pressurizadas por 5, 10 e 15 minutos, respectivamente, considerando a amostra controle como referência. Desta forma, conclui-se que a pressurização não alterou pH e conteúdo de sólidos solúveis das bebidas, no entanto, foi capaz de influenciar a turbidez e a cor do produto, melhorando a aparência do mesmo, o que pode contribuir para a maior aceitação pelo consumidor. Assim, a APH pode ser apontada como uma tecnologia promissora para o processamento de bebida à base de soro de queijo minas frescal e suco de maracujá, resultando em características físico-químicas favoráveis, de forma a agregar valor e propiciar aproveitamento de resíduo agroindustrial de alto impacto ambiental.

Palavras-chave: alta pressão hidrostática, bebida, soro de queijo, suco de maracujá.