

DOCUMENTOS

308

ISSN 1808-9992
Dezembro / 2022



Jornada de Iniciação
Científica da
Embrapa Semiárido

***Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Semiárido
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento***

DOCUMENTOS 308

**Anais da XVI Jornada de Iniciação
Científica da Embrapa Semiárido
29 e 30 de agosto de 2022**

***Embrapa Semiárido
Petrolina, PE
2022***

Adoçantes em suco de maracujá-da-caatinga em substituição à sacarose

Mônica Silva de Sá¹; Ana Cecília Poloni Rybka²; Clívia Danúbia Pinho da Costa Castro³

Resumo

Com este trabalho objetivou-se desenvolver processos para adoçar sucos de maracujá-da-caatinga (*Passiflora cincinnata* Mast.), acarretando maior geração de renda e oportunidade de negócio para pequenos produtores e cooperativas do Semiárido brasileiro. Foram elaboradas cinco amostras de suco em triplicata: com sacarose comercial, sacarose comercial orgânica, eritritol, xilitol e sucralose. Foi estabelecido suco adoçado com sacarose comercial a 13 °Brix, sendo as demais amostras adoçadas com a quantidade de adoçantes equivalente ao dulçor da sacarose utilizada (13 °Brix), conforme indicação no rótulo de cada um. Foram realizadas análises do teor de sólidos solúveis, expressos em °Brix, cor em que foram observadas as coordenadas L*, a*, b*, c* e h*, acidez, pH, vitamina C e análise microbiológica de bolores, leveduras e bactérias totais. A fim de avaliar a aceitação do produto, realizou-se análise sensorial com 80 provadores não treinados, em que cada julgador recebeu, em ordem aleatorizada, as cinco amostras codificadas. Para as análises físico-químicas, as amostras apresentaram grandes diferenças quanto ao teor de sólidos solúveis, já que as quantidades de adoçantes foram diferentes, buscando-se o mesmo dulçor entre amostras. A amostra contendo sucralose resultou no menor teor de sólidos solúveis. No caso da análise microbiológica, observou-se que a leitura realizada com 48 horas evidenciou que as amostras estavam nos padrões estabelecidos, exceto a amostra com xilitol, provavelmente por alguma contaminação externa. No caso da análise sensorial, a maior aceitação foi observada para as amostras com sacarose, e entre os adoçantes, o com menor rejeição pelos consumidores foi a sucralose. Assim, conclui-se que a aceitação de sucos de maracujá-da-caatinga está fortemente ligada por outros adoçantes, mas o eritritol seria o mais indicado neste caso. A sacarose pode ser substituída pela sucralose, caso se deseje um produto zero adição de açúcares, apesar de a mesma apresentar menor aceitação que as sacaroses comercial e orgânica.

Palavras-chave: inovação, zero adição de açúcar, bebida.

Financiamento: Pibic/CNPq.

¹Estudante de Tecnologia de Alimentos – Instituto Federal do Sertão Pernambucano, bolsista Pibic, Petrolina, PE; ²Engenheira de Alimentos, D. Sc. Em Ciência dos Alimentos, pesquisadora da Embrapa Semiárido, Petrolina, PE - anacecilia.rybka@embrapa.br; ³Tecnóloga de Alimentos, D. Sc. Em Tecnologia de Alimentos, pesquisadora da Embrapa Semiárido, Petrolina, PE.