

Bebida de umbu sem adição de açúcar

Evillyn D' Lucas Silva¹, Clívia Danúbia Pinho da Costa Castro², Saulo de Tarso Aidar³, José Barbosa dos Anjos³ e Ana Cecília Poloni Rybka³

Resumo — O umbu é um fruto típico do Semiárido brasileiro, utilizado especialmente na elaboração de sucos, doces e a tradicional umbuzada. Devido ao seu sabor marcante, tem despertado interesse no desenvolvimento de novos produtos alimentícios. O mercado de bebidas, em especial o de gaseificados, tem se expandido com opções como água saborizada, kombuchas e refrigerantes dietéticos. Nesse contexto, a bebida de umbu sem adição de açúcar (Umbu Fresh) surge como uma proposta inovadora de bebida gaseificada de umbu com baixa caloria. O objetivo do trabalho foi propor uma formulação à base de umbu utilizando o xilitol como adoçante (3,33%) e conservantes metabissulfito e benzoato de sódio, permitidos pela legislação. A mistura foi envazada em cilindros para a dissolução dos ingredientes para a formação de uma bebida uniforme. O produto foi gaseificado com CO₂, utilizando o cilindro com controle de pressão até atingir o volume de gás. Foi realizada a análise físico-química das formulações seguindo-se os métodos oficiais de análises da AOAC International. Foi realizada a análise sensorial de aceitação com 60 consumidores, com teste aplicado de escala hedônica de 9 pontos, conforme o Instituto Adolfo Lutz, e o teste de intenção de compra variando de certamente compraria (5) a certamente não compraria (1). O delineamento utilizado foi inteiramente casualizado, com dados submetidos à análise de variância, e médias dos tratamentos comparadas pelo teste de Tukey ($p < 0,05$). As análises estatísticas foram conduzidas com o software R (R Core Team). Os resultados indicaram pH 4,2, 4,7 e 3,7; teor de sólidos solúveis de 3,00, 2,99 e 4,50 e acidez total titulável de 0,30, 0,40 e 0,55, respectivamente, para as formulações (10, 12,5 e 15% de polpa de umbu). A análise sensorial resultou em melhores notas em praticamente todos os atributos para a formulação com 15% de polpa de umbu, sendo esta a recomendada para comercialização.

Palavras-chave: *Spondias tuberosa* Arruda, bebida gaseificada, bebida não alcoólica.

Financiamento: CNPq, Finep e Embrapa.

¹Estudante de Tecnologia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, bolsista Pibic, Petrolina, PE. ²Pesquisadora, Embrapa Amazônia Oriental, Belém, PA – clivia.castro@embrapa.br. ³Pesquisador(a), Embrapa Semiárido, Petrolina, PE – saulo.aidar@embrapa.br; jose-barbosa.anjos@embrapa.br; ana.rybka@embrapa.br.