

ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE SUCO TROPICAL MISTO DE CAMU-CAMU E GRAVIOLA.

LIMA, E. C. E. R. (1).; MATTIETTO, R. A. (2)

(1) Universidade do Estado do Pará, Belém-PA. (2) Embrapa Amazônia Oriental, Laboratório de Agroindústria – Caixa Postal 48, Cep 66095-100, Belém - PA, Brasil. E-mail: elanelana@hotmail.com

Os sucos de frutas são apreciados em todo o mundo pelo sabor e por serem fontes naturais de nutrientes e outros componentes importantes. O camu-camu e a graviola são frutos que correspondem a esses aspectos. O presente trabalho teve como objetivo desenvolver uma formulação para um suco tropical misto de camu-camu e graviola, visando agregar as propriedades de ambos os frutos, aproveitando o teor de vitamina C do camu-camu e utilizando a polpa de graviola para tornar o suco mais agradável ao paladar do consumidor. Para formulação da bebida utilizou-se diferentes proporções de polpas (25:25; 40:10; 10:40; 30:20; 20:30; 35:15; 15:35, referente a porcentagem graviola:camu-camu) e por meio de avaliações sensoriais testou-se dois diferentes valores de sólidos solúveis finais, 16 e 18°Brix. Os resultados referentes ao teste de aceitação indicaram que as formulações 40:10 com 18°Brix e 35:15 com 16°Brix se destacaram, sendo que esta última apresentou maior teor de vitamina C (274mg/100g) e portanto foi escolhida como definitiva. Um processo de pasteurização (90°C/60s) foi aplicado e avaliou-se a qualidade sensorial, físico-química e microbiológica, em comparação à bebida sem o processo. As bebidas pasteurizadas e não pasteurizadas não apresentaram diferença significativa (Tukey $p \leq 0,05$) em relação à cor, sabor e aroma. Entretanto, em relação a intenção de compra, os valores encontrados foram 82,8% (não pasteurizada) e 75,2% (pasteurizada), o que indicou uma queda significativa em função do tratamento térmico. Os parâmetros físico-químicos analisados para sucos não pasteurizado e pasteurizado, foram de 3,27 e 3,29 para pH, acidez de 0,65 e 0,62%, vitamina C de 275,53 e 254,87mg/100g, respectivamente. As análises microbiológicas demonstraram os produtos estavam aptos ao consumo humano. A bebida formulada além de proporcionar sabor agradável, apresentou teores de vitamina C seis vezes maiores que o recomendado pela ANVISA, em apenas 100mL de suco misto pasteurizado.

Palavras Chave: *Myrciaria dubia*, *Annona muricata*, suco misto.

Fomento: Embrapa.