

## II Simpósio sobre Inovação e Criatividade Científica na Embrapa

### Obtenção de bebidas mistas a partir de frutas encontradas na Região Amazônica

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 2010

Rafaella de Andrade Mattietto<sub>1</sub>; Virgínia Martins da Matta<sub>2</sub>; Daniela De Grandi Castro Freitas<sub>2</sub>; Ana Vânia Carvalho<sub>1</sub>; Laura Figueiredo Abreu<sub>1</sub>; Sidinéa Cordeiro de Freitas<sub>2</sub>; Lourdes Maria Corrêa Cabral<sub>2</sub>

<sub>1</sub>Embrapa Amazônia Oriental, Belém – PA; <sub>2</sub>Embrapa Agroindústria de Alimentos, Rio de Janeiro – RJ

**Palavras-chave:** sucos mistos, frutas da Amazônia, aceitação, nutrição, funcionalidade

#### Introdução

A agroindústria de frutas é um dos segmentos mais dinâmicos da economia brasileira e grande parte de sua biodiversidade encontra-se na região Amazônica, que apresenta elevada parcela de frutos ainda pouco explorados economicamente, representando um enorme potencial para novos produtos. Sucos de frutas "prontos para consumo" têm hoje uma grande fatia de mercado e apresentam elevado crescimento anual.

Segundo dados do Instituto Brasileiro de Frutas (IBRAF), o consumo mundial de sucos, néctares e outras bebidas à base de frutas se encontrava em torno de 53 bilhões de litros em 2007, sendo os maiores consumidores a Europa Ocidental e América do Norte. Segundo a mesma fonte, houve um aumento de 56% do consumo mundial dos produtos citados na última década.

As pesquisas na área de sucos já ocorrem a algum tempo, visando misturas cada vez mais elaboradas, buscando o aspecto sensorial e a união de fatores que proporcionem um acréscimo nutricional e funcional aos produtos.

O foco da proposta com frutas da Amazônia segue este contexto, onde serão testadas misturas, envolvendo algumas frutas encontradas na região, visando um aproveitamento maior dessas matérias-primas e buscando produtos inovadores.

#### Metodologia Proposta



Açaí (*Euterpe oleracea*)



Camu-camu (*Myrciaria dubia*)



Taperebá (*Spondias Lutea*)



Cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*)



Graviola (*Annona muricata*)



Acerola (*Malpighia puncticifolia*)



Manga (*Mangifera indica*)



Pitaya vermelha (*Hylocereus undatus*)

► Caracterização das matérias-primas;

► Painel sensorial preliminar, 12 avaliações iniciais, onde 2 misturas saíram para estudo mais detalhado (delineamento estatístico do tipo simples centróide para percentual das polpas e teste de docura ideal);

► Conservação dos produtos obtidos;



Sistema de pasteurização tubular escala laboratorial

► Caracterização das bebidas obtidas: análises físico-químicas, compostos bioativos (carotenóides totais, antocianinas totais, compostos fenólicos totais, vitamina C e betaninas), atividade antioxidante, análises microbiológicas e sensoriais;

► Estudo da estabilidade das bebidas obtidas (análises microbiológicas, compostos bioativos e avaliações sensoriais).

#### Resultados potenciais

Obter pelo menos 2 (dois) produtos tecnológicos, caracterizados como bebidas prontas para consumo, 100% naturais, sem aditivos, nutritivos e com compostos bioativos em sua composição.

Tais produtos atenderão a uma nova tendência mundial do segmento de bebidas não alcoólicas, onde consumidores exigem produtos mais práticos, saudáveis e de sabor diferenciado.

#### Conclusões

Despertar o interesse pelas frutas aqui citadas e em produtos de fácil aceitação visando atrair o interesse comercial por matérias-primas tão ricas nutricionalmente e ainda tão pouco valorizadas. Com isso, a longo prazo pode-se estimular a fruticultura regional, influenciando-se no aumento de produção e renda de produtores amazônicos.

#### Referências Bibliográficas

AOAC – ASSOCIATION OF ANALYTICAL CHEMISTS. Official methods of analysis of AOAC International. 16 ed. Gaitheersburg: AOAC, 1997.

STONE, H. S.; SIDEL, J. L. **Sensory evaluation practices**. Florida: Academic Press, 1985. Cap. 7: Affective testing, p. 227-252.

VANDERZANT, C.; SPLITTSTOESSER,D.F. Compendium of Methods for the microbiological examination of food. 3º ed. American Public Health Association (APHA). Washington, 1992. 1219p.