



**XX Congresso Brasileiro
de Ciência e Tecnologia
de Alimentos**

**08 a 11 de outubro de 2006
EXPO TRADE – Curitiba – PR**

Área: **Processo e Desenvolvimento de Produto**

Código do Trabalho: **1594** Data Apresentação: **11/10/2006**

Página: **0778**

ISBN: **978 – 85 – 60299 – 00 - 3**

ELABORAÇÃO DE UM NÉCTAR MISTO A PARTIR DE MARACUJÁ, ACEROLA E TAPEREBÁ

CYNTHIA YORIMI BARREIROS YANO* (*EMBRAPA AMAZÔNIA ORIENTAL*);
RAFAELLA DE ANDRADE MATTIETTO (*EMBRAPA AMAZÔNIA ORIENTAL*);
MARCUS ARTHUR MARÇAL DE VASCONCELOS (*EMBRAPA AMAZÔNIA ORIENTAL*)
*E-mail: cynthiayano@hotmail.com

A agroindústria é um dos segmentos mais dinâmicos da economia brasileira e atualmente, os sucos "prontos para consumo" detêm uma grande fatia do mercado, com elevado crescimento anual, estimulando a busca por novos sabores e misturas, impulsionando a indústria de alimentos. Dessa forma, o objetivo deste trabalho foi elaborar um blend, misturando as características sensoriais e nutricionais de três frutas de significativa produção no estado do Pará: maracujá, acerola e taperebá. O estudo da formulação seguiu um planejamento fatorial completo 2^3 , onde variou-se a concentração das polpas e de açúcar e as respostas sensoriais, aceitação global e intenção de compra, foram otimizadas através dos modelos obtidos e pelas superfícies de resposta. O produto obtido foi pasteurizado em um sistema tubular contínuo a 90°C por 60seg e caracterizado físico-quimicamente de acordo com métodos oficiais da AOAC, tendo a composição centesimal determinada e os teores em vitamina C e carotenóides totais avaliados. Os resultados do planejamento indicaram que a aceitação do néctar foi afetada positivamente pelo aumento da concentração de açúcar e polpa de taperebá. A formulação final com 5% de polpa de acerola, 10% de polpa de maracujá e 20% de polpa de taperebá, em sólidos solúveis de 18°Brix, apresentou boa aceitação (84,25%) e excelente intenção de compra (93,13%). A caracterização do néctar misto pasteurizado indicou valores de pH de 3,3, acidez total titulável de 0,72%, umidade de 87,43%, proteína total de 0,28%, cinzas de 0,16%, lipídios de 0,29%, fibra bruta de 0,52%, carboidratos totais de 11,84%, fornecendo uma bebida com valor energético de 51,09 Kcal/100g. Os teores obtidos em vitamina C e carotenóides totais foram 59,94 mg/100mL e 5,91 mcg/g, respectivamente. Todos os valores obtidos estão dentro da faixa normalmente encontrada para sucos de frutas, com destaque para o valor de vitamina C, onde 100mL corresponde a 99,9% da Ingestão Diária Recomendada pela ANVISA para adultos saudáveis. Com atrativo sabor e boa composição nutricional, o produto formulado se apresenta como uma nova opção de aproveitamento tecnológico.

Palavras-Chave: néctar misto, formulação, caracterização

Agradecimentos:

ADA – Agência de Desenvolvimento da Amazônia

PROMOÇÃO



REALIZAÇÃO

