



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

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

Área: **Nutrição, Saúde e Alimentação**

Código do Trabalho: **1363** Data Apresentação: **11/10/2006**

Página: **0603**

ISBN: **978 – 85 – 60299 – 00 – 3**

## **ACEROLA (MALPIGHIA EMARGINATA D.C.) E TOMATE (LYCOPERSICON ESCULENTUM MILL.): CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E FORMULAÇÃO DE NÉCTAR MISTO**

**LUIZA HELENA DA SILVA MARTINS\*** (UEPA); **AURIANE CONSOLAÇÃO DA SILVA GONÇALVES** (UEPA); **ANA VÂNIA CARVALHO** (EMBRAPA AMAZÔNIA ORIENTAL); **JOHNATT ALLAN ROCHA DE OLIVEIRA** (UEPA); **DÉBORA KONO TAKETA MOREIRA** (UEPA)

\*E-mail: johnattrocha@yahoo.com.br

Com o aumento da expectativa de vida dos brasileiros e ao mesmo tempo o crescente aparecimento de doenças crônicas, como aterosclerose, hipertensão e câncer, está havendo uma preocupação cada vez maior por parte da população e dos órgãos públicos de saúde com a alimentação. Atualmente, nota-se uma grande tendência do consumidor em optar por alimentos saudáveis, devido suas propriedades nutricionais e funcionais. Assim, houve uma grande expansão na agroindústria de frutas, entre elas a acerola (*Malpighia emarginata* D.C.) e o tomate (*Lycopersicon esculentum* Mill.). Do ponto de vista das propriedades funcionais, essas frutas têm sido altamente recomendadas pela sua riqueza em carotenóides, vitamina C e outras substâncias indispensáveis ao organismo humano. A mistura de frutas na obtenção de suco de frutas (blends) constitui-se numa forma de explorar suas características nutricionais, funcionais e sensoriais. Sendo assim, o presente trabalho teve como objetivo o desenvolvimento de formulação para um néctar misto (blend) a base de acerola e tomate, além da caracterização físico-química e sensorial do produto final. Na obtenção do néctar foram elaboradas quatro formulações (1- 15% acerola e 15% tomate; 2- 25% acerola e 15% tomate; 3- 20% acerola e 20% tomate; 4- 25% acerola e 25% tomate), a fim de verificar qual delas teria maior preferência pelos potenciais consumidores, empregando-se o teste de ordenação-preferência. Através dessa análise observou-se que a formulação 2 (25% acerola e 15% tomate) apresentou a maior preferência. Assim, esta foi elaborada e submetida ao processo de pasteurização a 90°C/60s. Posteriormente foram realizadas análises microbiológicas (contagem padrão, bolores e leveduras e coliformes totais e fecais), físico-químicas e sensoriais (teste de aceitação e intenção de compra) dos néctares pasteurizado e não pasteurizado (formulação 2), com o objetivo de verificar possíveis alterações na composição química e características sensoriais do néctar devido ao tratamento térmico. A pasteurização empregada mostrou-se eficiente, não refletindo perdas nutricionais significativas, além de representar eficiente controle microbiológico, obtendo-se ao final um produto com boas características nutricionais e sensoriais.

**Palavras-Chave:** blend, acerola, tomate, pasteurização.

**Agradecimentos:**

PROMOÇÃO



REALIZAÇÃO

