



T429

DESENVOLVIMENTO DE UM SUCO DE CAPIM CIDREIRA (CYMBOPOGON CITRATUS)

Marco Antonio Lefevre Gragnani (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Hilary Castle de Menezes (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos – FEA, UNICAMP

O *Cymbopogon citratus* é uma planta mundialmente conhecida como *Lemongrass* (Capim Limão) e muito utilizado na medicina popular em casos de: inchaços abdominais, dores de estômago, doenças infecciosas, estado de piroxia, distúrbios nervosos e gastrointestinais, insônia e depressão. Em países da África é utilizado como bebida tônica; no Brasil na forma de chá. Industrialmente é aplicado em perfumes, sopas, cosméticos e fármacos. Esse projeto estudou a produção de uma formulação de um suco de Capim Cidreira através de testes de aceitação, utilizando uma equipe não treinada, partindo de uma formulação caseira. Além disso foram estudadas as diversas possibilidades de conservação do mesmo, para aumentar sua vida de prateleira, verificando o desenvolvimento de microrganismos através de testes microbiológicos para coliformes totais e fecais. Obteve-se uma formulação com boa aceitação. Verificou-se que o fator doçura interfere muito na análise do consumidor por se tratar de uma bebida com um sabor sutil. Além disso, a temperatura de consumo deve ser observada, já que influencia diretamente na doçura do suco. Dentre os métodos de conservação estudados, apenas a pasteurização se mostrou eficiente para o suco.

Cymbopogon citratus - Suco - Capim Cidreira