



T430

### **AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE ÁGUA DE COCO INDUSTRIALIZADA POR PASTEURIZAÇÃO E ENCHIMENTO A QUENTE**

Daniele Cintra Malpelli (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. José de Assis Fonseca Faria (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos – FEA, UNICAMP

A comercialização de água de coco, além de sua forma in natura, está sendo também a industrializada e acondicionada em vários sistemas de embalagens. Esta pesquisa avaliou a qualidade da água de coco processada termicamente por pasteurização a 90°C / 15 segundos e posterior acondicionamento asséptico e por enchimento a quente, ambas em garrafas de vidro. Efetuaram-se os testes de esterilidade comercial nos produtos e avaliou-se a estabilidade para amostras refrigeradas (4°C) e deixadas à temperatura ambiente. Durante a estocagem, analisaram-se amostras da água de coco quanto ao pH, acidez, medidas de cor e avaliação sensorial. Não houve diferença significativa quanto à aceitação sensorial do produto obtido pelos dois processos, porém, o enchimento a quente apresentou melhor estabilidade da cor, provavelmente, devida seu maior efeito na inativação enzimática. Também, houve uma maior taxa de não esterilidade comercial para o produto oriundo do sistema asséptico, indicando a necessidade de mais avaliações para ajustes dos parâmetros de processos.

Água de coco - Tratamento térmico - Estabilidade