



T475

**AVALIAÇÃO DA ESTABILIDADE DE BEBIDA ISOTÔNICA ACONDICIONADA ASSEPTICAMENTE EM GARRAFA PLÁSTICA**

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

A utilização dos sistemas assépticos vem ganhando importância no setor alimentício, devido a melhor qualidade dos produtos obtidos em relação aos processos convencionais. Entretanto, exigem melhor monitoramento das boas práticas de fabricação. Sua importância tem como destaque a possibilidade da comercialização à temperatura ambiente, exigindo assim estudos de sua estabilidade. Foi preparado uma bebida isotônica com pH próximo a 3,50, pasteurizada a 85°C por 5 segundos e acondicionada assepticamente em garrafas de polietileno tereftalato (PET) de 500mL, utilizando-se o sistema asséptico da Faculdade de Engenharia de Alimentos da Unicamp. Foram processados dois lotes da bebida, após a avaliação da eficiência do processo. Os processamentos objetivaram avaliar a estabilidade da bebida com base em análises microbiológicas (validação da esterilidade comercial), pH, acidez total, teor de ácido ascórbico, composição gasosa e avaliação sensorial, durante a estocagem a 25 e 35°C. A bebida apresentou boa estabilidade durante os seis meses de teste, tanto com base nas avaliações físico-químicas quanto sensorial.

Bebida Isotônica – Sistema Asséptico – Sala Limpa