



T0772

DETERMINAÇÃO DA DOÇURA IDEAL, EQUIVALÊNCIA DE DOÇURA E ATITUDE DO CONSUMIDOR, DO SUCO DE CUPUAÇU ADOÇADO COM DIFERENTES EDULCORANTES E SACAROSE

Ana Carolina O. Ribeiro (Bolsista PIBIC/CNPq), e Profa. Dra Helena Maria André Bolini (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos, FEA - UNICAMP

Este trabalho avaliou a influência da adição de edulcorantes, sobre as características físico-químicas e sensoriais de suco de cupuaçu de reduzido valor calórico, tendo a sacarose como referência. O suco de cupuaçu foi dividido em 6 lotes, e foram utilizadas 3 polpas comerciais de cupuaçu congeladas. A polpa Ricaeli foi utilizada como referência para preparação de sucos adoçados com sacarose e os edulcorantes, sucralose, aspartame e extrato de estévia. As polpas Brasfrut e DeMarchi foram adoçadas apenas com sacarose. Foram realizadas as análises físico-químicas: pH, acidez total titulável, sólidos solúveis e cor, dos seis lotes preparados. Também determinou-se a doçura ideal do suco de cupuaçu e a equivalência de doçura dos edulcorantes estudados em relação à sacarose. A concentração ideal de sacarose a ser adicionada ao suco de cupuaçu foi de 8%. A sucralose apresentou a maior potência edulcorante no suco, sendo 500 vezes mais doce que a sacarose, enquanto a estévia apresentou o menor poder edulcorante, sendo 89 vezes mais doce. As amostras adoçadas com sacarose e aspartame apresentaram as maiores médias de aceitação, em relação ao sabor e à impressão global. Na análise de atitude de compra 65% dos consumidores apontaram que certamente não comprariam o suco adoçado com estévia.

Cupuaçu - Edulcorantes - Doçura