



T0795

INFLUÊNCIA DA ADIÇÃO DE HIDROCOLÓIDES NA ESTABILIDADE DO SUCO DE CAJU

Pablo Roberto Oliveira (Bolsista SAE/UNICAMP) e Profa. Dra. Rosiane Lopes da Cunha (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Para a indústria de suco o caju apresenta um problema que é a instabilidade de sua polpa, uma vez que é possível observar a sedimentação das partículas suspensas logo após o seu preparo. Neste trabalho foi estudada a influência dos hidrocolóides xantana e gelana (separadamente e combinadas por meio de um planejamento experimental) na estabilidade do suco de caju com o intuito de se obter um produto com viscosidade suficientemente alta para manter as partículas em suspensão e ao mesmo tempo baixa viscosidade na condição de consumo, conservando as características sensoriais do suco *in natura*. Além disso, foram realizadas análises de distribuição de tamanho de partículas e caracterização da matéria-prima. As curvas de escoamento foram obtidas através de ensaios em estado estacionário com taxa de deformação variando de 0 a 300 s^{-1} , a $25 \text{ }^\circ\text{C}$, e ajustadas a diversos modelos. Soluções adicionadas de xantana apresentaram melhor ajuste ao modelo Lei da Potência enquanto que a adição de gelana levou ao melhor ajuste do modelo Herschel-Bulkley. Quando estudadas separadamente, gelana apresentou tensão residual, o que é um parâmetro bastante importante para manter em suspensão essas partículas e a xantana se destacou por possuir baixa viscosidade na condição de consumo. Quando combinadas, xantana e gelana apresentaram bons resultados como potenciais estabilizadores do suco de caju.

Reologia - Estabilidade - Hidrocolóides