



T471

DETERMINAÇÃO DA EQUIVALÊNCIA DE DOÇURA E DA CONCENTRAÇÃO IDEAL DE SACAROSE E EDULCORANTES EM SUCO DE MANGA (*MANGIFERA INDICA* L.) RECONSTITUÍDO

Denise Cristina Garcia (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Helena Maria André Bolini Cardello (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos – FEA, UNICAMP

O Brasil possui um grande potencial de produção de frutas tropicais, entre as quais destaca-se a manga. Por outro lado, a preocupação com a saúde impulsionou a pesquisa e o desenvolvimento de alimentos de baixa caloria e adoçantes não calóricos. Este trabalho teve por objetivo comparar sensorialmente suco de manga industrializado reconstituído, adoçado com diferentes edulcorantes (aspartame, sucralose, ciclamato/sacarina e estévia) e com a sacarose. Realizaram-se determinações físico-químicas como pH, acidez titulável, sólidos solúveis e cor, bem como sensoriais (determinação de doçura ideal, equivalência de doçura, análise de aceitação e análise tempo-intensidade). Todas as análises sensoriais e físico-químicas foram realizadas em doçura equivalente à sacarose a 8%, considerada como ideal pela equipe de provadores. Todos os testes físico-químicos apresentaram resultados muito semelhantes para os edulcorantes estudados. A análise de aceitação foi realizada para verificar a aceitabilidade dos edulcorantes estudados no suco e o teste tempo-intensidade para verificar a intensidade e persistência da doçura apresentada pelos edulcorantes no suco estudado.

Suco de Manga - Análise Sensorial - Análise Tempo-intensidade