



T472

DOÇURA IDEAL E ANÁLISE TEMPO-INTENSIDADE DE SUCO DE ABACAXI CONCENTRADO RECONSTITUÍDO, ADOÇADO COM DIFERENTES EDULCORANTES E SACAROSE

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

Tendo em vista a importância comercial do abacaxi no Brasil (um dos maiores produtores mundiais) e a grande tendência de substituição da sacarose por adoçantes não calóricos, foram realizadas determinações físico-químicas e sensoriais (determinação de doçura equivalente, análise de aceitação, determinação de doçura ideal e análise tempo-intensidade) de suco de abacaxi industrializado reconstituído, adoçado com quatro tipos diferentes de edulcorantes (ciclamarato/sacarina, sucralose, aspartame e estévia) e sacarose. Com os resultados obtidos foi possível relacionar a preferência dos consumidores com relação à sacarose e assim correlacionar os dados obtidos para sacarose com os obtidos para os edulcorantes. Além disso pode-se comparar o valor obtido pelo método calculado através da determinação de doçura equivalente com os dados obtidos pela determinação de doçura ideal dos edulcorantes.

Suco de Abacaxi – Análise Sensorial – Análise Tempo-intensidade