

ESTUDO DE CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DE BEBIDA ORGÂNICA E FUNCIONAL DE AÇAÍ E MARACUJÁ ENRIQUECIDA COM POLPA DE BANANA VERDE

Juliana Mieli (Bolsista PIBIC/CNPQ); Prof^a Dr^a Gisele Anne Camargo(Orientadora); Prof^o Dr^o Flávio Luís Schmidt (Colaborador)

CT/UNICAMP

Bebida orgânica - Bebida funcional - Polpa de banana verde - Parâmetros de qualidade - Suco orgânico - Valor nutricional

INTRODUÇÃO

O desenvolvimento de novos produtos de frutas orgânicos e funcionais apresenta um grande potencial de crescimento, considerando a aptidão brasileira em produção de frutas e o mercado em crescente expansão, especialmente para o setor de sucos e bebidas prontas (WILLIAMS et al., 2006). Também provenientes das frutas, os “smoothies” se estacam devido a um alto teor de polpa e uma textura e viscosidade semelhantes a cremes e sorvetes.

O presente trabalho tem como objetivo o desenvolvimento de dois tipos de bebidas (suco e “smoothie”) orgânicas de açaí e maracujá enriquecidas com polpa de banana verde, que contém o amido resistente como componente funcional.

METODOLOGIA

➤Foram realizadas as seguintes determinações físico-químicas na matéria-prima e bebidas finais: Acidez total titulável; Sólidos totais por infravermelho; Sólidos solúveis; Açúcares totais e redutores; Vitamina C; Cor instrumental, Atividade de Água utilizando o instrumento Aqualab e pH por potenciômetro digital.

➤A quantidade dos ingredientes polpa de banana verde e açúcar foi definida em testes de ordenação com provadores não-treinados.

➤Posteriormente as bebidas foram submetidas a testes para a determinação do tempo de pasteurização por imersão, que fosse aceitável sensorialmente através de um teste afetivo em escala hedônica de nove pontos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados das análises físico-químicas ocorreram de forma esperada, de acordo com as características de cada polpa de fruta. Por exemplo, o teor de sólidos totais foi superior para a polpa de banana verde (26,14%) devido principalmente às suas fibras e ao amido resistente. O teste sensorial indicou que a polpa de banana verde não confere aroma e sabor ao produto e que o maior teor adicionado, 17% para o smoothie e 6% para o suco, foram aceitos pelos consumidores. Menores tempos de pasteurização foram mais aceitos sensorialmente e resultaram em menores perdas da cor característica do produto.

Tabela 1. Média de aceitação global das amostras de suco misto

Tratamento térmico	Média de aceitação
5 minutos/70°C	6,7 ^a
10 minutos/75°C	6,8 ^a
15 minutos/80°C	6,6 ^a

Tabela 2. Média de aceitação global das amostras de “smoothie”

Tratamento térmico	Média de aceitação
12 minutos/70°C	6,5 ^a
15 minutos/75°C	7,0 ^a
20 minutos/80°C	6,5 ^a



Figura 1. Suco orgânico de açaí e maracujá



Figura 2. Polpa de Banana Verde

CONCLUSÃO

A biomassa de banana verde apresentou viabilidade ao ser incorporada às bebidas, pois a sua diluição foi homogênea na proporção utilizada, não interferindo negativamente na aparência e sabor do produto. As análises sensoriais das bebidas atingiram uma média de notas entre 6 e 7 ao utilizar uma escala hedônica de 9 pontos para a avaliação.

REFERÊNCIAS

WILLIAMS, M., PEHU, E. RAGASA, C. Functional Foods: Opportunities and Challenges for Development Countries. Agricultural & Rural Development, v.19, sep. 2006.

AGRADECIMENTOS