



T0903

DESENVOLVIMENTO DE TECNOLOGIA PARA ESTABILIZAÇÃO FÍSICA, SENSORIAL DE CALDO-DE-CANA CARBONATADO E/OU REFRESCO

Camila Carou Di Stefano (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. Roberto Hermínio Moretti (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O caldo de cana, também conhecido popularmente como garapa, é uma bebida de grande aceitação pelo consumidor brasileiro, e nos vendedores ambulantes, normalmente é comercializada em misturas com sucos de frutas ácidas. Para este projeto foram realizadas análises sensoriais e determinações físico-químicas do caldo-de-cana processado e também o estudo da vida de prateleira dos produtos. As determinações sensoriais foram feitas com 60 provadores em 4 produtos elaborados a partir do caldo de cana: caldo de cana puro (tratamento 1), caldo de cana com limão (tratamento 2), caldo de cana puro carbonatado (tratamento 3) e por fim caldo de cana com limão carbonatado (tratamento 4). Os resultados foram analisados num total de 75 dias de vida de prateleira, realizados a cada 15 dias. Este estudo demonstrou a possibilidade de comercialização do produto com segurança alimentar e tempo necessário para produção, logística, comercialização e consumo por parte da população.

Caldo de cana - Estabilização - Refresco