



T0859

AVALIAÇÃO DE VIDA-DE-PRALELEIRA E CARACTERÍSTICAS REOLÓGICAS DE SUCO E E “SMOOTHIE” ORGÂNICOS DE AÇAÍ E MARACUJÁ ENRIQUECIDOS COM POLPA DE BANANA VERDE

Juliana Mieli (Bolsista SAE/UNICAMP) e Profa. Dra. Gisele Anne Camargo (Orientadora), Centro de Tecnologia - CT, UNICAMP

A determinação da vida de prateleira de um produto tem-se tornado cada vez mais importante no setor alimentício, visando atender a exigência de qualidade e segurança do consumidor. As bebidas pasteurizadas foram avaliadas em tempos zero, 30, 60, 90 e 180 dias quanto às análises: microbiológica (contagem de bolores e leveduras, microrganismos mesófilos acidotolerantes, microrganismos termófilos acidotolerantes e *Alicyclobacillus*), cor instrumental, viscosidade, análise sensorial (teste quanto à aceitabilidade da aparência, cor, odor e sabor por meio de escalas hedônicas de 9 pontos) e pH. Tendo em vista que a reologia de alimentos está totalmente envolvida com a modelagem e a otimização da unidade de processos, o presente trabalho também prevê uma caracterização reológica das bebidas nas temperaturas de 8°C e 25°C, utilizando um reômetro programável, marca BROOKFIELD, modelo DVIII+, com adaptador de pequenas amostras e spindle do tipo cilíndrico (especificação: S15). Para a análise de taxa de cisalhamento versus tensão de cisalhamento o reômetro foi programado para: 0,5rpm (1min); 1,0rpm (1min); 2,5rpm (1min); 5,0rpm (1min); 10,0rpm (1min); 20,0rpm (1min); 50,0rpm (1min); 100,0rpm (1min); 100,0rpm (1min); 50,0rpm (1min); 20,0rpm (1min); 10,0rpm (1min); 5,0rpm(1min); 2,5rpm(1min); 1,0rpm(1min); 0,5rpm(1min). Os resultados foram analisados pelo software STATISTICA versão 8.0.

Vida de prateleira - Reologia - Bebida mista