



T0861

AVALIAÇÃO DA VIDA DE PRATELEIRA, CARACTERÍSTICAS REOLÓGICAS E TEOR DE AMIDO RESISTENTE EM NÉCTAR ORGÂNICO MISTO DE ACEROLA E MARACUJÁ ENRIQUECIDO COM POLPA DE BANANA VERDE

Sara Lacerda de Meiroz Grillo (Bolsista PIBIC/CNPq), Silvia C. S. R. de Moura, Valéria C. A. Junqueira, Rita C. S. C. Ormenese, Vera S. N. da Silva, Valdecir Luccas e Profa. Dra. Gisele Anne Camargo (Orientadora), Centro de Tecnologia - CT, UNICAMP

A preferência dos consumidores por alimentos mais saudáveis e seguros de substâncias nocivas tem proporcionado um aumento na produção de bebidas de frutas com tais características. Esse trabalho teve como objetivo avaliar a vida de prateleira de néctar misto de acerola e maracujá enriquecido com polpa de banana verde, bem como suas características reológicas e aceitação sensorial. A banana verde foi adicionada à formulação devido ao seu teor de amido resistente, que é uma fração do amido que escapa a digestão e é fermentado pela flora bacteriana no cólon, e que representa possíveis benefícios à saúde humana. Ao longo do tempo de armazenamento, o néctar foi submetido a análises de pH e cor instrumental, ensaios de viscosidade aparente e características reológicas, assim como, a testes sensoriais de aceitação e intenção de compra. Determinou-se também o teor de amido resistente na polpa de banana verde processada e utilizada na formulação do néctar. Constatou-se que houve um decréscimo na cor do néctar ao longo de sua vida de prateleira. Além disso, os dados de viscosidade x tempo obtidos para o néctar misto se ajustaram ao modelo de Arrhenius, e o comportamento reológico do néctar se ajustou ao modelo de Herschel-Bulkley.

Vida de prateleira - Néctar - Reologia