



T0873

### **OBTENÇÃO DE CALDO DE CANA TRATADO POR DISTINTOS PROCESSOS DE CONSERVAÇÃO**

Juliana Gabos de Campos (Bolsista SAE/UNICAMP) e Prof. Dr. Flávio Luís Schmidt (Orientador),  
Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O projeto em questão é parte de um projeto temático desenvolvido no Labex (Laboratório de Bioquímica do Exercício), do Instituto de Biologia da Unicamp (IB), no qual a FEA (Faculdade de Engenharia de Alimentos) está envolvida no processamento de conservação do caldo-de-cana, que será administrado a atletas como repositores de glicogênio. Em nossa planta piloto de tecnologia de alimentos o caldo de cana será extraído em moenda e então submetido a diferentes tratamentos: pasteurização e esterilização, como forma de conservação aplicando o tratamento térmico, e também será desidratado por Spray Dryer. Após essa primeira etapa ocorrerá uma análise sensorial para descobrir qual produto tem melhor aceitação entre os consumidores. Em seqüência, amostras do produto serão enviadas para a equipe do *Labex*, para avaliar quanto aos respectivos efeitos sobre a reposição de glicogênio em atletas.

Caldo-de-cana - Conservação - Processo