

---

## **Avaliação Microbiológica e Sensorial de Suco Misto com Característica Cítrica**

---

Mônica Turchetto (I), Endy Camile de Noronha (I), Gilson Parussolo (I), Rafael Porto Ineu (I)

(I) UFSM - Universidade Federal de Santa Maria (Linha Sete de Setembro, s/n, CEP: 98400-000, Frederico Westphalen, RS, Brasil)

---

### **Resumo**

Nas grandes produções agrícolas, existe um excedente da safra de frutas que não é comercializado in natura, podendo chegar a 30% da produção. Assim, uma alternativa para o aproveitamento deste excedente, é empregá-lo como matéria-prima no processamento de derivados, agregando valor ao produto e incrementando a renda dos fruticultores. O consumo de sucos das frutas in natura tem aumentado motivado pela necessidade crescente da população em ingerir alimentos saudáveis e também devido as características sensoriais. Com isso, a utilização de frutas cítricas na elaboração de sucos, contribui para o aproveitamento do excedente de produção e fornece um produto com características sensoriais e nutricionais agradáveis. Sendo assim, o objetivo do presente trabalho foi testar diferentes formulações de suco misto cítrico, avaliar sua estabilidade microbiológica, bem como verificar sua aceitabilidade e intenção de compra perante os consumidores. Foram elaboradas quatro formulações diferentes de sucos mistos, com 60% polpa e 40% água: SMA com polpa de laranja, bergamota e maracujá, SMB com polpa de laranja, bergamota e abacaxi, SMC com polpa de bergamota, maracujá e abacaxi e SMD com laranja, maracujá e abacaxi. Realizaram-se análises quanto a coliformes totais e aplicados os testes de aceitabilidade com escala hedônica e atitude de compra. Os resultados obtidos foram submetidos ao Teste de Tukey a 5% de significância ( $p < 0,05$ ) entre as amostras com relação à análise microbiológica, mas houve diferença entre as amostras na análise sensorial.

---

### **Referência:**

Mônica Turchetto, Endy Camile de Noronha, Gilson Parussolo, Rafael Porto Ineu. Avaliação Microbiológica e Sensorial de Suco Misto com Característica Cítrica. In: **Anais do 12º Congresso Latinoamericano de Microbiologia e Higiene de Alimentos - MICROAL 2014** [= **Blucher Food Science Proceedings**, num.1, vol.1]. São Paulo: Editora Blucher, 2014.

DOI 10.5151/foodsci-microal-136

A utilização das frutas cítricas na elaboração de sucos proporciona produtos microbiologicamente seguros e com características sensoriais agradáveis, com boa aceitabilidade perante os consumidores, constituindo assim uma excelente alternativa de aproveitamento do excedente de produção.

**Palavras-Chave:** Frutas cítricas, coliformes totais, aceitabilidade

**Agência de Fomento:**