
Desenvolvimento de Suco Misto com Característica Cítrica

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

O consumo de sucos de frutas processados vêm aumentando pela praticidade que esses produtos oferecem e por serem considerados mais saudáveis do que bebidas carbonatadas. A produção de bebidas mistas pode ser realizada para complementar os nutrientes fornecidos por diferentes vegetais e obtenção de novos produtos. O objetivo deste trabalho é avaliar a qualidade microbiológica e físico química de quatro formulações de suco misto, para verificar sua adequação aos padrões e normativas à este tipo de produto. Foram elaborados quatro formulações diferentes de sucos mistos, e cada formulação contou com a adição de três frutas, na proporção de 20% cada, sendo elas laranja, bergamota e maracujá no suco misto A; laranja, bergamota e abacaxi no suco misto B; bergamota, maracujá e abacaxi no suco misto C; e laranja, maracujá e abacaxi no suco misto D, com proporção final de 60% de suco concentrado e 40% de água. Os sucos concentrados foram batidos em liquidificador com água e 4% de açúcar, posteriormente filtrados, acondicionados em garrafas plásticas e armazenados à aproximadamente 4°C. As amostras foram submetidas à análise microbiológica para detecção de presença de coliformes. As análises físico químicas foram de pH, sólidos solúveis e acidez titulável em % de ácido cítrico. A contagem de coliformes totais, para todas as amostras, apresentou-se negativa, estando dentro dos padrões legais, mantendo a qualidade para a comercialização e consumo, sem oferecer danos à saúde. As amostras ficaram com o pH entre 3,9 e 4,3, revelando que a formulação sem bergamota (SMD) ficou mais ácida e a sem maracujá

Referência:

Endy Camile de Noronha, Gilson Parussolo, Mônica Turchetto, Rafael Porto Ineu. Desenvolvimento 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-171

(SMB) menos ácida. A acidez titulável ficou entre 0,57% e 0,76%, indicando novamente as formulações SMD com maior e a SMB menor porcentagem. Os graus brix ficaram entre 8° e 9°. Não há um regulamento específico para sucos e néctares mistos na Legislação Brasileira, portanto toma-se como base as normas que regulamentam as bebidas e sucos em geral, verificando-se portanto, que a acidez total titulável ficou dentro dos padrões, e apenas os sólidos solúveis ficaram um pouco abaixo do padrão para sucos adoçados, provavelmente pela baixa quantidade de açúcar adicionado nas formulações. Pode-se concluir então, que o produto apresentou-se seguro para o consumo da população e, mesmo sem legislação específica, teve bons resultados quanto as suas características físico químicas.

Palavras-Chave: Qualidade, Coliformes totais, Acidez Titulável

Agência de Fomento: