

DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA MISTA A BASE DE POLPA DE MANGA (*MANGIFERA INDICA* L.) E ÁGUA DE COCO VERDE (*COCUS NUCIFERA* L.): ANÁLISE SENSORIAL E COMPOSIÇÃO QUÍMICA

NOVAES, M.D.S.¹
OLIVEIRA, A.P.²

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso - Campus Cuiabá - Bela Vista
²Campus Bela Vista - Instituto Federal de Mato Grosso

Categoria de apresentação | Presentation type:

Pôster

Eixo temático | Track category:

Química e Análise de Alimentos e Análise Sensorial (QA)

Palavras-chave | Keywords:

Bebida mista
polpa de manga
água de coco verde

Resumo (Texto Científico) - Máximo 300 palavras | Abstract (Scientific Text) - (Maximum 300 words):

O desenvolvimento de bebidas mistas de frutas tem como objetivo o melhoramento nutricional e a criação de opções saudáveis. Água de coco é uma bebida pouco calórica e um excelente repositor eletrolítico e, a polpa de manga um produto nutritivo e de grande aceitação pelos consumidores. Com isso em vista, este trabalho objetivou desenvolver uma bebida mista de polpa de manga (*Mangifera indica* L.) e água de coco verde (*Cocus nucifera* L.) com avaliação sensorial e química. Para isso, duas formulações foram elaboradas: F1 e F2 com 20 e 30 % de polpa de manga, respectivamente. Estas foram analisadas sensorialmente por meio de um teste de aceitação com escala hedônica de nove pontos por quarenta provadores. Para a bebida mais aceita foram determinados os parâmetros: sólidos solúveis totais (SST), °Brix/acidez total, acidez titulável e em ácido orgânico, vitamina C e cor. A análise sensorial indicou que a bebida teve boa aceitabilidade, sendo a F2 a mais bem avaliada por 75% dos provadores. O teor de SST foi de 9,0 °Brix, acidez titulável 6,56 mL/100g e a acidez em ácido orgânico 0,42 g/100 mL. A relação °Brix/acidez foi de 1,37 e o teor de vitamina C 1,0 mg/100 mL. Para a cor, o método SCE forneceu valores de L* 22,58; a* - 2,36; b* 16,01. Comparando-se os resultados com a Instrução Normativa nº 12/2003 do MAPA para néctar de manga, verificou-se que a adição de água de coco como meio dispersante e a menor quantidade de polpa de manga utilizada em relação a recomendada para néctar provocou a redução no teor de SST. Os resultados sugerem que a bebida desenvolvida pode ser uma opção viável devido à boa aceitação pelos consumidores e por oferecer um produto enriquecido naturalmente pela incorporação de nutrientes oriundos de dois frutos de amplo consumo nacional.