

DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA NÃO LÁCTEA TIPO SMOOTHIE A BASE DE POLPA DE MANGA (MANGIFERA INDICA L.), AVEIA (AVENA SATIVA L.) E POLPA DE COCO VERDE (COCOS NUCIFERA L.): ANÁLISE SENSORIAL E QUÍMICA

OLIVEIRA, K.C.¹
MARTINS, D.L.²
NOVAES, M.D.S.¹
SANTOS, A. D.³
SIGARINI, K. S.⁴
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

³Campus Cuiabá / IF MG - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso Campus Cuiabá - Bela Vista

⁴Universidade 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
Smoothie
Frutas

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

Os consumidores atualmente tem exigido cada vez mais produtos originais, práticos e saudáveis. Neste contexto, o desenvolvimento de novas bebidas não lácteas com características naturais, orgânicas e funcionais é de relevância não apenas pelo crescimento do interesse dos consumidores, mas também das indústrias em comercializá-las. Os “smoothies” são bebidas a base de suco ou polpa de frutas, acrescidas de leite, leite de coco ou sorvete que conferem a mesma uma textura cremosa semelhante ao milkshake. Ante ao exposto, este trabalho objetivou desenvolver uma bebida não láctea tipo smoothie a base de polpa de manga (Mangifera indica L.), polpa de coco verde (Cocos nucifera L.) e aveia (Avena Sativa L.) com avaliação sensorial e química. Para isso, duas formulações com diferentes polpas de frutas foram elaboradas: F1 com polpa de manga e F2 com polpa de ameixa. A avaliação sensorial foi feita por meio de um teste de aceitação com escala hedônica estruturada de nove pontos. Para a bebida mais aceita foram determinados os parâmetros: sólidos solúveis totais (SST), °Brix/acidez total, acidez titulável e em ácido cítrico, pH, vitamina C e cor. A análise sensorial indicou que ambas as bebidas apresentaram boa aceitabilidade, sendo a F1 a mais bem avaliada pelos provadores. O teor de SST foi de 12,8 °Brix, acidez titulável 7,68%, acidez em ácido cítrico 0,49% e o pH 4,41. A relação °Brix/acidez foi de 1,66 e o teor de vitamina C 25,35 mg/100 mL. Para a cor foram obtidos valores de luminosidade (L*) de 33,38 e 38,10, cromaticidade (a*) de 5,74 e 4,82 e (b*) de 24,57 e 18,53 para os métodos SCE e SCT, respectivamente. Os resultados obtidos indicam que a bebida desenvolvida apresentou uma boa aceitabilidade e, pode ser uma opção natural e

funcional para os consumidores que buscam uma alimentação saudável e isenta de lactose.