

## ARTIGO CIENTÍFICO

Características Físico-Químicas de Sucos de Frutas Industrializados: Estudo *in vitro*

Physicochemical characteristics of industrialized fruit juices: an *in vitro* study

## RESUMO

**Objetivo:** Analisar as propriedades físico-químicas de sucos de fruta industrializados com formulações em pó e prontos para consumo. **Método:** A amostra constituída de quatorze sucos industrializados com sabores variados, sete em pó da Tang® e sete prontos para consumo da Del valle® e Kapo®, foi analisada pelos seguintes parâmetros: pH, Acidez Total Titulável (ATT) e teor de Sólidos Solúveis Totais (SST). Todos os testes foram realizados em triplicata. Os dados foram coletados por um único examinador e analisados de forma descritiva e inferencial com o teste Kruskal-Wallis e Mann-Whitney ( $\alpha=0,05$ ) no SPSS® (*Statistical Package for the Social Sciences*), versão 17. **Resultados:** Todos os sucos estudados apresentaram pH abaixo do crítico para o esmalte, todavia os sucos em pó foram mais ácidos que os sucos prontos para consumo ( $p < 0,05$ ). A mediana dos valores de ATT dos sucos prontos para consumo (0,33%) foi superior a dos sucos em pó (0,05%), sem diferenças significativas entre as amostras. Na avaliação do teor de SST, os sucos prontos para consumo apresentaram-se mais concentrados que os sucos em pó com diferença significativa estatisticamente ( $p < 0,05$ ). **Conclusão:** Os sucos de fruta industrializados analisados apresentaram valores baixo de pH e elevado teor de SST. No entanto, estas características físico-químicas foram diferenciadas de acordo com a forma de preparação e comercialização dos sucos.

**Palavras-chave:** Ingestão de líquidos. Sucos. Cárie Dentária. Erosão Dentária.

## ABSTRACT

**Objective:** To analyze the physicochemical properties of powdered and ready-to-drink industrialized fruit juices. **Method:** The sample consisted of fourteen industrialized juices with different flavors – seven powdered of the Tang® brand and seven ready-to-drink of the brands Del Valle® and Kapo®. The following parameters were analyzed: pH, Total Titratable Acidity (TTA) and Total Soluble Solids Contents (TSSC). All tests were performed in triplicate. Data were collected by a single examiner and analyzed by means of descriptive statistics and Kruskal-Wallis and Mann-Whitney tests ( $\alpha = 0.05$ ) on SPSS® (*Statistical Package for the Social Sciences*) version 17. **Results:** All the juices studied were below the critical pH for enamel, but the powdered juices were more acidic than were those ready-to-drink ( $p < 0.05$ ). The median of TTA values regarding the ready-to-drink juices (0.33%) was higher than that of the powdered ones (0.05%), with no significant differences between samples. With regard to TSSC values, the ready-to-drink juices were more concentrated than the powdered ones with a statistically significant difference ( $p < 0.05$ ). **Conclusion:** The industrialized fruit juices analyzed herein showed low pH and high TSSC. However, these physicochemical characteristics differed according to the form of preparation and commercial presentation of the juices.

**keywords:** Drinking. Juices. Dental caries. Tooth erosion.

Andreia Medeiros Rodrigues Cardoso\*  
Anderson Maikon de Souza Santos\*\*  
Flaubert Wesley Barbosa Almeida\*\*\*  
Tâmara Pereira de Albuquerque\*\*\*\*  
Alidiane Fábria Cabral Xavier\*\*\*\*\*  
Alessandro Leite Cavalcanti\*\*\*\*\*

\* Aluna do Programa de Pós-Graduação em Odontologia da Universidade Estadual da Paraíba (UEPB).

\*\* Acadêmico do Curso de Graduação em Odontologia da Universidade Estadual da Paraíba

\*\*\* Acadêmico do Curso de Graduação em Odontologia da Universidade Estadual da Paraíba

\*\*\*\* Acadêmico do Curso de Graduação em Odontologia da Universidade Estadual da Paraíba

\*\*\*\*\* Mestre em Odontologia pela Universidade Estadual da Paraíba (UEPB)

\*\*\*\*\* Professor Doutor do Departamento de Odontologia da Universidade Estadual da Paraíba (UEPB)

**Endereço eletrônico para correspondência:**

Andreia Medeiros Rodrigues Cardoso  
andreiamedeiros29@yahoo.com.br

Enviado em: 25-4-2013

Aceito em: 5-5-2014

## INTRODUÇÃO

A mudança no hábito alimentar da população brasileira, ocorrida nas últimas décadas, com substituição de alimentos *in natura* por alimentos processados, tem atraído à atenção dos órgãos reguladores e comunidade científica como um todo<sup>1</sup>.

Dentre esses hábitos alimentares, os sucos de frutas industrializados têm sido motivo de preocupação pelos pesquisadores e profissionais da área da Odontologia, devido uma tendência dos indivíduos de diferentes faixas etárias de substituir a água por sucos industrializados e refrigerantes na dieta. No entanto, como a imagem dos refrigerantes vem sendo vinculada com problemas de obesidade, os sucos encontram amplo espaço para se expandirem na preferência dos consumidores<sup>2</sup>.

Os sucos são caracterizados em cinco grupos: I) sucos naturais: elaborados diretamente da transformação da própria fruta; II) sucos em pó: produzidos por um processo de desidratação; III) sucos concentrados: suco natural desidratado a fim de torná-lo mais concentrado e denso; IV) sucos prontos para beber: fabricados mediante a composição do extrato de suco, da água e de uma série de aditivos; V) sucos de polpa: caracteriza-se pela ausência de qualquer processo químico e industrial para a preservação, máxima possível, de todas as propriedades organolépticas das frutas<sup>2</sup>.

O abuso no consumo de sucos de frutas industrializados pode causar a perda de minerais dentários, seja por cárie ou erosão dentária<sup>3</sup>. Para o desenvolvimento da doença cárie, a dieta com alimentos ricos em carboidratos, principalmente em sacarose, é um fator de grande influência, pois favorece a adesão dos microorganismos aos dentes e o desenvolvimento da atividade cariogênica. Sabe-se que a sacarose é o açúcar mais consumido e que tem grande interferência na colonização desses microorganismos, dependendo da consistência do alimento e da frequência de ingestão<sup>4</sup>.

Por sua vez, o contato por longa duração do esmalte dentário com alimentos considerados ácidos pode levar ao surgimento da erosão. Esta ocorre em áreas livres de biofilme com superfícies expostas<sup>5,6,7</sup>. O potencial erosivo de uma bebida ácida depende de seu pH, da capacidade de tamponamento (conteúdo de ácido titulável), das propriedades de quelação do ácido nela contido, frequência e duração da ingestão<sup>8</sup>.

A ingestão de alimentos cariogênicos e erosivos associados a precários hábitos de higiene bucal acentuam os efeitos maléficos para os dentes<sup>9</sup>. Desta forma, os cirurgiões-dentistas necessitam obter este conhecimento baseado nas evidências científicas para tomar suas decisões clínicas e alertar os pais e cuidadores sobre as implicações dessas bebidas nas dentições.

Alguns estudos apresentaram descritivamente as propriedades físico-químicas dos sucos de frutas prontos para consumo ou realizaram comparações com outras bebidas como refrigerantes e iogurtes<sup>7,9,10,11,12</sup>. No entanto, diante da crescente oferta desses produtos na região nordeste, bem como a alta ingestão dessas bebidas durante todo o ano, em razão da elevada temperatura local, faz-se necessária à realização de novas investigações que possam contribuir para a melhor compreensão da ação desses produtos nos tecidos dentários.

Sendo assim, o presente trabalho objetivou analisar as propriedades físico-químicas dos sucos de fruta industrializados em pó e prontos para consumo, *in vitro*, testando a hipótese de que as características dos sucos industrializados se diferenciam de acordo com a forma de formulação e comercialização.

## MATERIAL E MÉTODOS

Para o presente estudo experimental *in vitro* utilizou-se uma metodologia de abordagem indutiva com procedimento comparativo-estatístico de documentação direta por procedimento laboratorial<sup>13</sup>.

A amostra foi constituída por quatorze sucos industrializados disponíveis comercialmente, sendo sete prontos para o consumo e sete em pó (Quadro 01). Os sucos em pó foram preparados de acordo com as orientações do fabricante.

Quadro 01. Distribuição dos produtos avaliados segundo a forma de apresentação, sabor e fabricante.

PRODUTO	SABOR	FABRICANTE
<b>Sucos prontos para consumo</b>		
Del valle®	Abacaxi	Coca-Cola Company
Del valle®	Laranja	Coca-Cola Company
Del valle®	Limão	Coca-Cola Company
Kapo®	Maracujá	Coca-Cola Company
Kapo®	Morango	Coca-Cola Company
Kapo®	Tangerina	Coca-Cola Company
Kapo®	Uva	Coca-Cola Company
<b>Sucos em pó</b>		
Tang®	Abacaxi	Kraft Foods Brasil
Tang®	Laranja	Kraft Foods Brasil
Tang®	Limão	Kraft Foods Brasil
Tang®	Maracujá	Kraft Foods Brasil
Tang®	Morango	Kraft Foods Brasil
Tang®	Tangerina	Kraft Foods Brasil
Tang®	Uva	Kraft Foods Brasil

Previamente à execução da parte experimental, o pesquisador responsável pelas análises físico-químicas foi treinado para a utilização dos equipamentos, por meio de um estudo piloto. Na sequência, realizaram-se as análises, em triplicata, dos seguintes parâmetros:

### *Determinação do pH endógeno*

As medidas de pH foram feitas após a abertura das embalagens. Para isto, utilizou-se do potenciômetro Tecnal pH meter TEC® (Tecnal, Sion Paulo, SP, Brasil), com uma acurácia de 0,1, previamente calibrado de acordo com as recomendações do fabricante, por meio de substâncias com pH=7 e pH=4. A quantidade de 20 mL de cada produto foi colocada em um Becker, seguindo-se da imersão do eletrodo e subsequente leitura e registro dos valores obtidos. Após cada aferição, o eletrodo era lavado com água destilada e seco com papel toalha, com o intuito de não levar resquícios de uma amostra para a outra. Entre cada avaliação foi dado um intervalo de 10 minutos.

### *Acidez Total Titulável*

Para obter valores desta variável foi colocado 50 mL de cada amostra em um béquer, em seguida pipetada uma solução básica (NaOH) até que o pH chegasse à neutralidade.

Para esta coleta foi utilizado o potenciômetro e o agitador magnético, a fim de controlar a variação do pH e a homogeneização da mistura, respectivamente.

Para obter os valores da porcentagem de ácido cítrico foi observada a quantidade de solução utilizada para neutralizar a amostra e em seguida submetida ao cálculo abaixo.

$$\text{Acidez (\% Ácido Cítrico)} = \frac{V \times \text{Nap} \times F \times \text{Meg-g} \times 100}{\text{Amostra}}$$

Onde V= volume de NaOH; Nap = Concentração normal da base NaOH (0,1); F= Fator de correção da normalidade; Meg-g= 0,07; Amostra = Volume do produto.

#### Determinação dos Sólidos Solúveis Totais (<sup>o</sup>Brix)

As medidas do grau Brix foram obtidas por refratometria, utilizando o refratômetro de Abbé (PZO WARSZAWA RL1®, Warszawa, Poland), corrigindo para 20°C. O aparelho foi calibrado à temperatura ambiente com água deionizada (índice de refração = 1,3330 e <sup>o</sup>Brix a 20°C) e em seguida foi procedida à leitura das amostras. Entre as avaliações deu-se um intervalo de 10 minutos.

Os dados foram analisados de forma descritiva e inferencial com o teste Kruskal-Wallis e Mann-Whitney ( $\alpha=0,05$ ) no software SPSS® (*Statistical Package for the Social Sciences*), versão 17.

## RESULTADOS

Os valores do pH relacionadas aos sucos em pó e prontos para consumo estão expressos na Tabela 1. Os sucos prontos para consumo obtiveram valores de pH maior quando comparados aos sucos em pó, porém ambos apresentaram pH abaixo do considerado crítico (5,5), para dissolução do esmalte dentário.

Na Tabela 2 é possível verificar os valores referentes à Acidez Total Titulável dos sucos analisados, sendo que os sucos prontos para o consumo de morango (Kappo®) e laranja (Del valle®) apresentaram os maiores valores, respectivamente, 0,61% e 0,53%. Com relação aos valores dos sólidos solúveis totais (<sup>o</sup>Brix), os sucos prontos para o consumo uva (Kappo®) e de morango (Kappo®) revelaram possuir as maiores concentrações, enquanto o menor valor foi verificado no suco de uva em pó (Tang®), conforme apresentado na Tabela 3.

Tabela 1. Distribuição dos valores do pH endógeno dos sucos de fruta analisados de acordo com a forma de comercialização dos produtos.

Sabor do suco	Forma de apresentação do produto	
	Pó (Tang®)	Prontos (Del valle® e Kapo®)
Maracujá	2,72 <sup>a</sup>	3,86 <sup>b</sup>
Morango	2,69 <sup>a</sup>	2,75 <sup>b</sup>
Abacaxi	2,63 <sup>a</sup>	3,63 <sup>b</sup>
Uva	2,73 <sup>a</sup>	3,83 <sup>b</sup>
Laranja	2,31 <sup>a</sup>	3,79 <sup>b</sup>
Limão	2,64 <sup>a</sup>	3,52 <sup>b</sup>
Tangerina	2,64 <sup>a</sup>	3,07 <sup>b</sup>
<b>Mediana (Q 25 – Q75)</b>	2,64 (2,63 – 2,72)	3,52 (3,07 – 3,83)
<b>Média dos Postos</b>	4,00	11,00
<b>Valor de p</b>	< 0,05	

Os valores expressos da mediana (Q25-Q75) dos valores de pH dos sucos estão analisados de acordo com a forma de comercialização (Teste de Mann-Whitney com  $\alpha=0,05$ ). Mesmas letras minúsculas indicam que não existe diferença estatística significativa do pH entre os tipos de sabores de sucos (Teste Kruskal-Wallis com  $\alpha=0,05$ ).

Tabela 2. Distribuição dos valores da Acidez Total Titulável (ATT), em percentuais (%), dos sucos de acordo com a forma de comercialização dos produtos.

Sabor do suco	Forma de apresentação do produto	
	Pó (Tang®)	Prontos (Del valle® e Kapo®)
Maracujá	0,05 <sup>a</sup>	0,33 <sup>b</sup>
Morango	0,05 <sup>a</sup>	0,61 <sup>b</sup>
Abacaxi	0,03 <sup>a</sup>	0,35 <sup>b</sup>
Uva	0,04 <sup>a</sup>	0,32 <sup>b</sup>
Laranja	0,05 <sup>a</sup>	0,53 <sup>b</sup>
Limão	0,06 <sup>a</sup>	0,04 <sup>b</sup>
Tangerina	0,06 <sup>a</sup>	0,04 <sup>b</sup>
<b>Mediana (Q 25 – Q75)</b>	0,05 (0,04 – 0,06)	0,33 (0,04 – 0,53)
<b>Média dos Postos</b>	5,57	9,43
<b>Valor de p</b>	> 0,05	

Os valores expressos, em percentuais, de mediana (Q25-Q75) da ATT dos sucos estão analisados de acordo com a forma de comercialização (Teste de Mann-Whitney com  $\alpha=0,05$ ). Mesmas letras minúsculas indicam que não existe diferença estatística significativa do ATT entre os tipos de sabores de sucos (Teste Kruskal-Wallis com  $\alpha=0,05$ ).

Tabela 3. Distribuição dos valores dos Sólidos Solúveis Totais (<sup>o</sup>Brix) dos sucos de fruta de acordo com a forma de comercialização dos produtos.

Sabor do suco	Forma de apresentação do produto	
	Pó (Tang®)	Prontos (Del valle® e Kapo®)
Maracujá	3,33 <sup>a</sup>	11,00 <sup>b</sup>
Morango	3,17 <sup>a</sup>	11,17 <sup>b</sup>
Abacaxi	3,17 <sup>a</sup>	10,50 <sup>b</sup>
Uva	1,13 <sup>a</sup>	12,25 <sup>b</sup>
Laranja	3,00 <sup>a</sup>	10,33 <sup>b</sup>
Limão	1,70 <sup>a</sup>	9,50 <sup>b</sup>
Tangerina	2,07 <sup>a</sup>	9,50 <sup>b</sup>
<b>Mediana (Q25 – Q75)</b>	3,00 (1,70 – 3,17)	10,50 (9,50 – 11,17)
<b>Média dos Postos</b>	4,00	11,00
<b>Valor de p</b>	< 0,05	

Os valores expressos como mediana (Q25-Q75) dos SST em % dos sucos estão analisados de acordo com a forma de comercialização (Teste de Mann-Whitney com  $\alpha=0,05$ ). Mesmas letras minúsculas indicam que não existe diferença estatística significativa do SST entre os tipos de sabores de sucos (Teste Kruskal-Wallis com  $\alpha=0,05$ ).

## DISCUSSÃO

O maior tempo de permanência dos dentes na cavidade bucal, como consequência do desenvolvimento de medidas preventivas para o controle da cárie, associado a mudanças no estilo de vida, principalmente no que se refere a hábitos alimentares, fez com que os odontólogos atentassem para outros problemas; dentre estes, a erosão dental, perda progressiva e irreversível de tecido dental duro por processo químico<sup>14</sup>.

A dieta é considerada um dos fatores extrínsecos para a erosão dental, pois, normalmente, contêm frutas, sucos, refrigerantes e outras bebidas que apresentam baixo pH<sup>14</sup>. Um pH de até 5,5, aproximadamente, é suficiente para enfraquecer e desmineralizar a superfície do esmalte; no entanto para dentina, um pH de 6,5, ou menor, tem o mesmo efeito maléfico, dependendo de outros fatores como a acidez titulada<sup>12</sup>. Dessa forma, o conhecimento dos dados qualificados das propriedades físico-químicas dos alimentos presentes nas dietas modernas são evidências científicas necessárias para que os cirurgiões-dentistas possam tomar suas decisões clínicas e alertarem os pais e cuidadores sobre as implicações dessas bebidas nos dentes.

Os sucos de frutas são considerados fontes de vitaminas e minerais da dieta para crianças, aumentando sua demanda por consumidores (pais e cuidadores) que procuram produtos frescos e funcionais para compor a alimentação saudável do seu filho. No entanto, sua elaboração manual tornou-se um inconveniente ao ritmo de vida acelerado da sociedade. Por isso, o consumidor brasileiro tem demonstrado interesse crescente em adquirir produtos “prontos para o consumo”, o que impulsionou, a partir da década de 90, o surgimento de diversas marcas comerciais de sucos de frutas industrializados no mercado nacional<sup>15</sup>.

Esta investigação buscou analisar as propriedades físico-químicas dos sucos de fruta industrializados em pó e prontos para consumo, *in vitro*, testando a hipótese de que as características dos sucos industrializados se diferenciam de acordo com a forma de formulação e comercialização dos mesmos. As marcas de sucos escolhidas para investigação nesse trabalho foram selecionadas por conveniência, no entanto, corresponderam as mais comercializadas no mercado nacional<sup>2</sup>.

Por se tratar de uma pesquisa *in vitro*, o presente estudo apresenta algumas limitações, pois não reproduz condições naturais bucais importantes, como: capacidade de tamponamento salivar, formação da película, concentrações dos íons cálcio, fosfato e flúor, hábitos alimentares e demais condições inerentes à cavidade oral<sup>16</sup>. Apesar disso, os trabalhos *in vitro* têm a vantagem de fornecer dados isolados de variáveis de interesse, sem que haja a interferência de outros fatores (vieses de confundimento); são, assim, amplamente empregados nas pesquisas, disponíveis na literatura, para analisar as propriedades físico-químicas de líquidos e fornecer informações importantes sobre as características dos produtos analisados. Nessa perspectiva, este estudo possibilitou estimar o potencial erosivo de sucos industrializados pela determinação do pH, da Acidez Total Titulável e da quantificação dos sólidos presentes.

Pesquisa anterior demonstrou ser o pH de uma bebida o fator mais comumente associado com a capacidade dessa de provocar erosão dentária<sup>17</sup>. Contudo, outras características ácidas importantes, a exemplo da titulação do ácido, a constante de dissociação, a

capacidade de dissociação, a temperatura ou o potencial de quelação devem ser também analisadas<sup>18</sup>.

A mensuração do pH por meio do pHmetro digital é um dos métodos mais utilizados para leitura precisa desta grandeza, como também uma das técnicas mais difundidas no meio científico. O pH é uma escala logarítmica, logo, pequenas mudanças em valores de pH têm alterações maiores na concentração de íons de hidrogênio<sup>19</sup>. Os valores de pH obtidos nesse trabalho variaram entre 2,31 a 2,72 com mediana de 2,64 (2,63 – 2,72) para os sucos em pó, e valores de 2,75 a 3,86 com mediana 3,52 (3,07 – 3,83) para os sucos prontos para o consumo. Todas as bebidas estudadas poderiam causar erosão, pois apresentaram um pH inferior ao considerado crítico (5,5) para a dissolução do esmalte<sup>20</sup>. No entanto, os sucos em pó exibiram resultados de maior concentração de ácidos do que os prontos para consumo, com diferença significativa estatisticamente, respaldando seu maior efeito maléfico frente os demais.

Diferentes pesquisadores analisaram as propriedades de sucos de frutas, com os valores de pH variando de 3,07 a 3,72 entre os sucos prontos para o consumo<sup>9</sup> e de 2,88 a 3,78 entre os sucos integrais<sup>10</sup>. Portanto, os valores encontrados no presente estudo estão de acordo com a literatura.

Os valores de pH de referência oferecem um indício da concentração inicial de íons de hidrogênio e, portanto, não fornecem indicação quanto à presença de ácidos não dissolvidos. Atualmente, a Acidez Total Titulável (isto é, a quantidade de base necessária para trazer uma solução a pH neutro), é uma medida precisa para verificar o teor de ácidos total de uma bebida, e pode, portanto, ser um meio satisfatório para prever o potencial erosivo de líquidos<sup>21</sup>.

Nesta investigação, os valores da mediana (Q25 – Q75) da ATT dos sucos em pó e prontos para consumo foram respectivamente: 0,05 (0,04 – 0,06) e 0,33 (0,04 – 0,53) com  $p > 0,05$ . Portanto, os sucos não apresentaram diferenças significativas estatisticamente no teor de ácidos totais de acordo com a forma de formulação e apresentação comercial. Esses valores obtidos para as marcas testadas de sucos industrializados foram menores do que os relatados na literatura<sup>10</sup>.

Desta forma, apesar dos sucos em pós serem mais ácidos do que os prontos para consumo na comparação estatística, durante a avaliação da ATT, os dois grupos não foram diferentes, caracterizando a existência de um potencial erosivo nos dois grupos de sucos industrializados.

Uma justificativa para esta atividade desmineralizante diferenciada, mesmo com menores concentrações de ácidos, é o tipo de ácido presente nos sucos; ácido cítrico, por exemplo, tem um maior potencial erosivo do que o ácido fosfórico, ácido maleico e ácido clorídrico<sup>22</sup>. O potencial erosivo do ácido cítrico está associado a sua capacidade de formar complexos com os íons de cálcio presentes na hidroxiapatita<sup>2</sup>. No entanto, o tipo de ácido presente nos sucos não foi avaliado nesse estudo, de modo que não podem ser feitas inferências quanto a esta condição.

Devido ao fato de algumas bebidas analisadas no presente trabalho terem sido pouco estudadas, optou-se por analisar também o potencial cariogênico das mesmas e, para tanto, realizou-se a avaliação de outra propriedade física dos sucos industrializados: a quantidade dos Sólidos Solúveis Totais (SST).

A análise da quantidade de Sólidos Solúveis Totais (SST) através da refratometria na escala brix se constitui em um método aceito pela comunidade científica<sup>9</sup>. É esperado que a leitura da percentagem do °Brix seja semelhante à concentração real de açúcar existente nas soluções analisadas. Sendo assim, a quantificação média de SST apresentou os valores de mediana (Q25 – Q75) de 3,00 (1,70 – 3,17) para sucos em pó e 10,50 (9,50 – 11,17) para os sucos prontos para consumo, com valor de  $p < 0,05$ , corroborando com os valores encontrados na literatura<sup>9-10</sup>.

Desta forma, os sucos prontos para consumo apresentam maior percentual de sólidos solúveis presentes o que caracteriza maior potencial cariogênico. Esses resultados podem ser justificados pelo fato dos sucos prontos para consumo, como a própria classificação utilizada especifica serem, dessa forma, consumidos e, portanto, estarem adoçados, aumentando a quantidade de sólidos. Enquanto que os sucos em pó ainda serão preparados, dando a chance ao consumidor de acrescentar o adoçante de escolha, durante este momento de preparação.

Assim, os resultados encontrados na presente pesquisa demonstraram que os sucos avaliados são potencialmente erosivos, com valores de pH abaixo do crítico para desmineralização do esmalte como também da dentina, com maior preocupação para os sucos em pó que apesar de não apresentarem maior quantidade de ácidos na avaliação da Acidez Total Titulável, mostraram valores de pH menores significativamente que os sucos prontos para consumo.

Esses fatores aliados à alta presença de sólidos solúveis totais e ao consumo exagerado dessas bebidas podem ocasionar erosão dentária como também lesões de cárie, sendo importante considerar a necessidade de avaliar diferentes lotes dos produtos, em outros estudos, inclusive com ensaios clínicos ou in situ para obtenção de maiores níveis de evidência sobre o assunto.

Diante do exposto, os cirurgiões-dentistas necessitam oferecer aos consumidores maiores esclarecimentos sobre as características dos sucos industrializados, bem como os hábitos de alimentação e higiene bucal, baseado nessas evidências científicas disponíveis.

## CONCLUSÃO

Os sucos de fruta industrializados analisados apresentaram valores baixo de pH e elevado teor de SST. No entanto, estas características físico-químicas foram diferenciadas de acordo com a forma de preparação e comercialização dos sucos.

## Agradecimentos

À graduanda Eline Freitas de Farias Moura, por sua valiosa colaboração na coleta dos dados e ao Prof. Fernando Fernandes do Departamento de Química Analítica.

## REFERÊNCIAS

1. Polonio MLT, Peres F. Consumo de aditivos alimentares e efeitos à saúde: desafios para a saúde pública brasileira. *Cad Saude Publica* 2009; 25(8): 1653-66.
2. Rosa SES, Cosenza JP, Leão LTS. Panorama do Setor de Bebidas no Brasil. *BNDES Setor* 2006; 23: 101-50.
3. Nunn JH. Prevalence of dental erosion and the implications for oral health. *Eur J Oral Sci* 1996; 104: 156-61.



4. Rossoni E, Graebin LB, Moura RP. Adoçantes Presentes na Formulação de Refrigerantes, Sucos e Chás Diet e Light. *Rev Fac Odontol* 2007; 48(1/3): 5-11.
5. Al-Majed I, Maguire A, Murray JJ. Prevalence and risk factors for dental erosion in 5–6 year-old and 12–14-year-old boys in Saudi Arabia. *Community Dent Oral Epidemiol* 2002; 30: 38–46.
6. Oncag G, Tuncer AV, Tosun YS. Acidic Soft Drinks Effects on the Shear Bond Strength of Orthodontic Brackets and a Scanning Electron Microscopy Evaluation of the Enamel. *Angle Orthod* 2005; 75(2): 247-53.
7. Farias MMAG, Bernardi M, Silva Neto R, Tames DR, Silveira EG, Bottan ER. Avaliação de propriedades erosivas de bebidas industrializadas acrescidas de soja em sua composição. *Pesqui Bras Odontopediatria Clin Integr* 2009; 9(3): 277-81.
8. Farias MMA, Tames DR, Ferreira R, Bahi FC, Morreto J. Propriedades erosivas de sucos de frutas industrializados recomendados como suplemento alimentar para crianças. *J Bras Odontoped Odontol Bebê* 2000; 3(12): 111-7.
9. Cavalcanti AL, Oliveira KF, Paiva OS, Rabelo DMV, Costa SKP, Vieira FF. Determinação dos sólidos solúveis totais (°Brix) e pH em bebidas lácteas e sucos de frutas industrializados. *Pesqui Bras Odontopediatria Clin Integr* 2006; 6(1): 57-64.
10. Castro MV, Oliveira JP, Magalhães Junior MJ, Assunção EAO, Brasil AP, Rabelo FLA *et al.* Análise Química, Físico-química e Microbiológica de Sucos de Frutas Industrializados. *Díalog Ciênc - Rev Rede Ens FTC* 2007; 5(12): 1-9.
11. Losso EM, Silva JYB, Brancher JA. Análise do pH, acidez e açúcares totais de sucos de frutas industrializados. *Arq Odontol* 2008; 44(3): 37-41.
12. Hanan AS, Marreiro RO. Avaliação do pH de Refrigerantes, Sucos e Bebidas Lácteas Fabricados na Cidade de Manaus, Amazonas, Brasil. *Pesqui Bras Odontopediatria Clin Integr* 2009; 9(3): 347-53.
13. Lakatos EM, Marconi MA. Fundamentos da metodologia científica. 6ª. ed. São Paulo: Atlas, 2009
14. Branco CA, Valdivia ADCM, Soares PBF, Fonseca RB, Fernandes Neto AJ, Soares CJ. Erosão dental: diagnóstico e opções de tratamento. *Rev Odontol UNESP* 2008; 37: 235-42.
15. Silva PT, Fialho E, Lopes MLM, Valente-Mesquita VL. Sucos de laranja industrializados e preparados sólidos para Refrescos: estabilidade química e físico-química. *Ciênc Tecnol Aliment* 2005; 25(3): 597-602.
16. Bomfim AR, Coimbra MER, Moliterno LFM. Potencial erosivo dos repositores hidroeletrólíticos sobre o esmalte dentário: revisão de literatura. *Rev Bras Odontol* 2001; 58: 164-8.
17. Mahoney E, Beattie J, Swain M, Kilpatrick N. Preliminary in vitro assessment of erosive potential using the ultra-micro-indentation system. *Caries Res* 2003; 37: 218-24.
18. West NX, Hunhes JA, Addy M. The effect of pH on erosion of dentine and enamel by dietary acids in vitro. *J Oral Rehabil.* 2001; 28: 860-4.
19. Hunter ML, Patel R, Loyn T, Morgan MZ, Fairchild R, Rees JS. The effect of dilution on the in vitro erosive potential of a range of dilutable fruit drinks. *Int J Paediatr Dent* 2008; 18: 251-5.
20. Birkhed D. Sugar content, acidity and effect on plaque pH of fruit juices, fruit drinks, carbonated beverages and sports drinks. *Caries Res* 1984; 18: 120-7.
21. Tahmassebi JF, Duggal MS, Malik-Kotru G, Curzon ME. Soft drinks and dental health: a review of the current literature. *J Dent* 2006; 34: 2-11.
22. Magalhães AC, Wiegand A, Rios D, Honório HM, Buzalaf MAR. Insights into preventive measure for dental erosion. *J Appl Oral Sci* 2009; 17: 75-86.