

OBTENÇÃO DE SUCO TROPICAL MISTO A BASE DE CUPUAÇU, CAMU-CAMU E GUARANÁ.

MATTIETTO, R. A. (1); LIMA, E. C. E. R. (2); ALVES, R.M. (1)

(1) Embrapa Amazônia Oriental, Laboratório de Agroindústria – Caixa Postal 48, Cep 66095-100, Belém - PA, Brasil. (2) Universidade do Estado do Pará, Belém-PA. E-mail: rafaella@cpatu.embrapa.br

Sucos de frutas “prontos para consumo” têm hoje uma grande fatia do mercado e apresentam um crescimento elevado a cada ano. A busca por novos sabores é uma tendência da indústria que impulsiona este setor, e os sucos mistos ganham destaque, por unirem propriedades sensoriais e nutricionais. Dessa forma, o trabalho teve como objetivo agregar as características sensoriais do cupuaçu, a riqueza em vitamina C do camu-camu e os aspectos energéticos do guaraná em uma bebida. Testes sensoriais foram aplicados como forma de encontrar a melhor formulação, sendo realizados, em uma primeira etapa, ensaios com sete formulações a 18°Brix, variando-se os teores de cupuaçu e camu-camu nas proporções 25:25; 40:10; 10:40; 30:20; 20:30; 35:15 e 15:35. A partir dos resultados estatísticos obtidos, duas formulações (40:10 e 30:20) foram estudadas para o acréscimo de guaraná, onde os ensaios sensoriais preliminares indicaram que 1% de guaraná, na forma de pó, inviabilizaria a aceitação do sabor da mistura. Em função dos resultados, nova avaliação sensorial foi realizada com as duas formulações, variando-se o guaraná (0,5 e 0,2%), totalizando quatro novas formulações. Foram aplicados testes de aceitação (impressão global) e intenção de compra, de forma monádica. Os resultados indicaram que a formulação com 40:10 e 0,2% de guaraná em balanço de doçura para 18°Brix, destacou-se entre as demais, obtendo 70,55% de aceitação e 84,54% de intenção de compra. Uma pasteurização (90°C/60s) foi aplicada e nova comparação sensorial foi realizada visando identificar como os atributos de cor, aroma e sabor poderiam ser afetadas pelo tratamento térmico. Os resultados indicaram que para a cor das bebidas não houve diferença significativa (Tukey a $p \leq 0,05$) após tratamento térmico, porém para aroma e sabor, o suco misto não pasteurizado apresentou médias significativamente maiores, sendo o tratamento responsável por uma redução de 10 e 12,71% em aroma e sabor, respectivamente.

Palavras Chave: suco misto, frutas tropicais, aceitação sensorial.
Fomento: CNPq.