

ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE SUCO TROPICAL MISTO DE ACEROLA E GRAVIOLA.

CORDEIRO, B.S. (1).; MATTIETTO, R. A. (2)

(1) Universidade Federal do Pará, Belém-PA. (2) Embrapa Amazônia Oriental, Laboratório de Agroindústria, Trav. Dr. Enéas Pinheiro s/n, CEP: 66095-100, Belém - PA, Brasil. E-mail: beatriz_santoscordeiro@oi.com.br

A acerola e graviola são frutas muito comercializadas na região Norte do Brasil, sendo ambas muito consumidas no Estado do Pará na forma *in natura* ou como sucos. O objetivo deste trabalho foi desenvolver uma bebida mista pronta para o consumo com sabor diferenciado e rica em vitamina C. Para formulação da bebida utilizou-se a proporção de 1:1 e por meio de avaliações sensoriais testou-se três diferentes valores de sólidos solúveis finais (14, 16 e 18°Brix). Os resultados obtidos mostraram que não houve diferença significativa (Tukey a $p \leq 0,05$) para a intenção de compra. Entretanto, avaliando a aceitação (impressão global) observou-se que a formulação de 16°Brix se destacou em relação a média final e difere significativamente da formulação de 14°Brix. Após a escolha do padrão de doçura, verificou-se como a pasteurização, realizada a 90°C/60s, afetou a qualidade sensorial da bebida escolhida (16°Brix), através da avaliação de atributos como cor, sabor, impressão global e intenção de compra. As bebidas pasteurizadas e não pasteurizadas não apresentaram diferença significativa em relação à cor, sabor e impressão

global. Entretanto, em relação a intenção de compra, os valores encontrados foram 92% (não pasteurizada) e 81,2% (pasteurizada), o que indica uma queda significativa em função do tratamento térmico. Os parâmetros físico-químicos analisados foram pH, acidez titulável, sólidos solúveis, vitamina C e taninos, sendo que os resultados obtidos para sucos pasteurizado e não pasteurizado, foram de 16,5 e 16,6°Brix, acidez de 0,52% e 0,54%, pH 3,13 e 3,11, vitamina C de 188,10mg/100g e 225,95mg/100g e taninos de 166,74 e 163,43mg/100g, respectivamente. Os resultados foram bastante satisfatórios, pois agrega em um único produto, sabor agradável, teores de vitamina C três vezes maiores, em 100mL do produto, que o recomendado pela ANVISA e a presença de taninos, que contribui para despertar futuros estudos na questão funcionalidade, com alguma atividade antioxidante.

Palavras chaves: Malpighia glabra L., Annona muricata, suco tropical

Fonte financiadora: EMBRAPA.