

Engenharia de Alimentos

Uso da polpa de caqui como substituto alternativo do açúcar de adição em suco de morango.

Lucas Siqueira dos Santos - 9º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA.

Derlyene Lucas Salgado - Doutoranda DCA, UFLA.

Jéssica Sousa Guimarães - Doutoranda DCA, UFLA.

Ana Carla Marques Pinheiro - Orientadora DCA, UFLA. - Orientador(a)

Resumo

A produção de sucos naturais tem se destacado no mercado de bebidas, representando uma significativa parcela deste segmento, tanto pelas suas características nutricionais quanto sensoriais, associado ao apelo por saudabilidade requerido pelos consumidores. Porém, devido à presença predominante de acidez em algumas frutas, como o morango, torna-se necessário a adição considerável de açúcar nos sucos, visando o equilíbrio destes atributos e consequentemente, a boa aceitação sensorial do produto. Diante deste contexto, busca-se estratégias para a redução do teor de açúcar nas bebidas em geral, sendo proposto neste trabalho atingir os seguintes objetivos: elaborar um suco de morango com concentrações reduzidas de açúcar; enriquecer o suco nutricionalmente através da adição de polpa de caqui, com o intuito de reduzir o teor de açúcar adicionado inicialmente utilizando a doçura do próprio caqui; caracterizar o suco obtido quanto aos parâmetros físico-químicos e sensoriais. Para a realização do experimento, foram avaliadas seis amostras de suco, com diferentes proporções de polpa de morango e polpa de caqui, e com redução de 25% e 50% de sacarose, sendo aplicado o teste sensorial Check-All-That-Apply (CATA) para a interpretação dos resultados. Dessa forma, para o suco de morango com redução de 25% de sacarose, as amostras 1, 2, ID (ideal) e 3 foram caracterizadas como vermelho, vermelho rosado, brilhante, ácido, sabor de morango, aroma adocicado e de morango, textura lisa, ralo, além de terem apresentado as maiores notas de aspecto global. A amostra 4 foi semelhante às anteriores, diferindo das demais apenas por conferir maior doçura, opacidade e cremosidade. Já as amostras 5 e 6 caracterizaram-se pela cor laranja, vermelho alaranjado, aroma de caqui, de abóbora, de mamão e de banana, sabor de caqui, de mamão, de banana e de abóbora e maior viscosidade. Os sucos com ambas as reduções de sacarose foram semelhantes em relação às suas caracterizações, sendo que as amostras 2 e 3 de suco com redução de 25% de sacarose obtiveram boas notas de aceitação sensorial e foram semelhantes à formulação 1, com 100% de polpa de morango e sem redução de açúcar. Portanto, de acordo com os resultados obtidos, o caqui adicionado na concentração de 12,5% apresenta-se como um potencial substituto da sacarose em suco de morango, tendo em vista que o produto nestas condições foi bem aceito pelos consumidores, além de ter sido agregado valor nutricional ao mesmo.

Palavras-Chave: Sucos, Morango, Caqui.

Instituição de Fomento: UFLA

Link do pitch: <https://youtu.be/QRkce3NQts>