



8º SIMPÓSIO DE SEGURANÇA ALIMENTAR  
SISTEMAS ALIMENTARES E ALIMENTOS SEGUROS



## ELABORAÇÃO DE REFRIGERANTE DIET DE COQUINHO AZEDO (*BUTIA CAPITATA*)

8º Simpósio de Segurança Alimentar - Sistemas Alimentares e Alimentos Seguros, 8ª edição, de 03/10/2023 a 05/10/2023  
ISBN dos Anais: 978-65-5465-068-7

ÁVILA; João Carlos Cruz e <sup>1</sup>, BORGES; Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup>. Graciele da Silva Campelo <sup>2</sup>, PIRES; Prof. Dr. Christiano Vieira <sup>3</sup>, JUNQUEIRA; Prof. Dr. Mateus da Silva <sup>4</sup>, AVELAR; Dr. Matheus Henrique Mariz de <sup>5</sup>, RODRIGUES; Camila Gonçalves <sup>6</sup>

### RESUMO

Os frutos do gênero botânico *Butia* apresentam polpa suculenta, sabor equilibrado, aroma intenso e característico, sendo atrativos tanto para consumo *in natura*, quanto processados. O desenvolvimento de novos produtos derivados dos butiás pode contribuir na mitigação da perda de biodiversidade, resguardando fontes naturais de alimentos nutritivos, saudáveis e sustentáveis. Por outro lado, há uma tendência no desenvolvimento de refrigerantes com baixo teor de açúcar e calorias, e com adição de sucos de frutas ricos em vitaminas, minerais, compostos bioativos e fibras. O objetivo deste trabalho foi elaborar um refrigerante *diet* de coquinho azedo (*Butia capitata*), por meio de uma tecnologia de pequena escala de produção. Foi preparado um xarope composto de coquinho azedo pela mistura e homogeneização da polpa congelada do fruto (6,0%), água (84,8%), edulcorante xilitol (8,0) e ácido cítrico (0,2%). A bebida foi submetida à carbonatação sob pressão de 2,2 kgf/cm<sup>2</sup> em sistema conjugado de barril *postmix* e cilindro de CO<sub>2</sub> mantido sob refrigeração por 24 horas, e engarrafada por envasadora de contrapressão. A polpa de coquinho azedo e o refrigerante foram caracterizados quanto aos parâmetros físico-químicos e microbiológicos previstos pela legislação, determinando-se ainda o conteúdo de carotenoides, atividade antioxidante, aceitação sensorial e intenção de compra da bebida. Os resultados de pH (3,48), ATT (0,30 g/100 g) e SST (7,63 °Brix) do refrigerante se demonstraram compatíveis com produtos comerciais e com os limites normativos. As análises de coliformes totais e termotolerantes, bolores e leveduras, e salmonella atestaram conformidade com a legislação, boas condições higiênico-sanitárias do processo e adequabilidade sanitária do produto. A atividade antioxidante da polpa (594,85 μM TE.100g<sup>-1</sup>) e do refrigerante (582,50 μM TE.100g<sup>-1</sup>) se apresentaram próximas, e os carotenoides se mostraram presentes em níveis satisfatórios na polpa (16,22 μg.g<sup>-1</sup>) mas com teor reduzido na bebida (0,67 μg.g<sup>-1</sup>). A intenção de compra de 80% e altos índices de aceitação de cor (84,4%), sabor (80,3%), aroma (79,7%) e impressão global (80,8%) sugerem um perfil sensorial bem equilibrado. Conclui-se que o refrigerante de coquinho azedo pôde ser produzido com tecnologia de pequena escala industrial, sob boas condições higiênico-sanitárias de

<sup>1</sup> Universidade Federal de Pelotas - UFPel, alimentolivre@gmail.com

<sup>2</sup> UFPel, gracieleborges@gmail.com

<sup>3</sup> UFSJ, christiano@ufs.edu.br

<sup>4</sup> UFSJ, mateusjunqueira@ufs.edu.br

<sup>5</sup> UFSJ, matheus.hmavelar@gmail.com

<sup>6</sup> UFSJ, camilagr.alimentos@gmail.com

produção e com um alto índice de aceitação sensorial.

**PALAVRAS-CHAVE:** butiá, refrigerante, biodiversidade, pequena escala