

ELABORAÇÃO E ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE NÉCTAR DE AÇAÍ ADOÇADO COM EDULCORANTES NATURAIS

Congresso Brasileiro Online De Ciências Agrárias., 1ª edição, de 01/07/2020 a 31/10/2020
ISBN dos Anais: 978-65-86861-44-0

FERREIRA; Jacqueline dos Santos¹, **SILVA; Rodrigo Corrêa**², **FERREIRA; Wildiane Leite**³, **POLIZELLI; Amanda Gentil**⁴, **CRUZ; Larissa Fernandes da**⁵, **FREITAS; Allana Emely Sousa de**⁶

RESUMO

O cenário da indústria alimentícia brasileira tem aberto novas possibilidades de tecnologia utilizando produtos amazônicos, a matéria prima deste projeto foi o fruto açaí (*Euterpe oleracea Mart.*), fruta característica do Norte do Brasil. A polpa obtida destes pequenos frutos, arredondados de coloração roxo-escuro pela presença das antocianinas, pigmentos naturais, que apresentam alto poder antioxidante, pode ser utilizada na fabricação de sorvetes, energéticos, refrigerantes, *shakes*, pó liofilizado, sucos ou consumido puro. Em virtude da busca por alimentos com baixo valor calórico e disponibilização de novas tecnologias que agregam valor ao fruto amazônico, o presente trabalho teve como objetivo elaborar néctar de açaí com diferentes edulcorantes, de modo a analisá-los. As três formulações foram elaboradas a partir da análise de sólidos solúveis totais da polpa de açaí, o valor encontrado foi $4,00 \pm 0,05$ °Brix em seguida foram elaboradas formulações de néctar de açaí utilizando a fórmula de balanço de massa, com edulcorantes naturais distintos (xilitol, stévia e sacarose), onde a quantidade de edulcorante utilizada foi realizada levando em consideração o dulçor de sacarose. Cada formulação obteve uma proporção de 1:3 de açaí tipo A e água como é predisposto na Instrução Normativa Nº 42, de 11 de Setembro de 2013, para néctares com teores de polpa não regulamentados em regulamento técnico específico que preconiza o mínimo de polpa ($\geq 30\%$). Depois de elaborado, foram desenvolvidas as análises físico-químicas de sólidos solúveis totais (°Brix), acidez total titulável, pH, e compostos fenólicos segundo metodologia do Instituto Adolfo Lutz. Os resultados encontrados para pH diferiram significativamente ($p > 0,05$) entre as três formulações, xilitol foi de 5,01, já para stévia e sacarose foi 4,91 e 4,92, respectivamente. Na acidez titulável foi expressa em % de ácido cítrico pode-se observar que o néctar de xilitol, stévia e sacarose obtiveram valores de 0,21, 0,30 e 0,31, respectivamente. Os açúcares totais, para a formulação de xilitol e stévia, foram insignificantes, isto pode se dar pela utilização dos edulcorantes e a baixa porcentagem de polpa de fruta presente no néctar, já para sacarose foi de 1,47 %. O teor de ácido ascórbico encontrado no néctar de açaí foi abaixo do que a legislação exige como mínimo, que é de 160,0 mg/100 mL. As amostras apresentaram teor de compostos fenólicos entre 1.351 a 1.690 mg/100 g, expresso em ácido gálico podendo ser classificadas como alto conteúdo de compostos fenólicos. Após as formulações e análises realizadas, os valores encontrados foram aproximados aos de outras literaturas

¹ Universidade do Estado do Pará, jacq.s.ferreira@gmail.com

² Universidade do Estado do Pará, silvarodrigo640@gmail.com

³ Universidade do Estado do Pará, dianelete2015@gmail.com

⁴ Universidade do Estado do Pará, geentil@hotmail.com

⁵ Universidade do Estado do Pará, larissf.ta@gmail.com

⁶ Universidade do Estado do Pará, allanafreitas.ta@gmail.com

existentes, com destaque para os resultados de compostos fenólicos que se mostraram estar em quantidades elevadas no produto elaborado, constatando-se sua alta capacidade antioxidante. Em virtude disso, o produto tem potencial para o mercado externo tendo em vista a grande valorização de produtos oriundos da Amazônia e de seus benefícios para a saúde. Os baixos valores de açúcares encontrados na formulação com xilitol e stévia são favoráveis para a população que busca a redução do consumo de calorias provenientes de açúcares refinados.

PALAVRAS-CHAVE: produtos, bebidas, frutos

¹ Universidade do Estado do Pará, jacq.s.ferreira@gmail.com
² Universidade do Estado do Pará, silvarodrigo640@gmail.com
³ Universidade do Estado do Pará, dianelete2015@gmail.com
⁴ Universidade do Estado do Pará, geentil@hotmail.com
⁵ Universidade do Estado do Pará, larisf.ta@gmail.com
⁶ Universidade do Estado do Pará, allanafreitas.ta@gmail.com