



DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO DE BEBIDAS MISTAS COM POTENCIAL FUNCIONAL

Jorge Luiz Barbosa de Oliveira¹, Máira Felinto Lopes²

RESUMO

A combinação de diferentes frutas e especiarias vem crescendo ao longo dos dias, pois além de fornecer maior variedade de vitaminas, minerais, fibras, compostos fenólicos e carotenoides proporciona ao consumidor uma experiência sensorial incrível, com sabores, odores e aparência diversa. O objetivo desta pesquisa foi desenvolver bebidas mistas à base de castanhola, melão e abacaxi, com variações na concentração de gengibre, hibisco e hortelã, e avaliar suas características físico-químicas e sua aceitação sensorial, e ainda quantificar seus compostos bioativos. As análises realizadas, foram: pH, sólidos solúveis (°Brix), acidez titulável; os compostos bioativos: teor de ácido ascórbico, carotenoides, flavonoides e antocianinas, e a capacidade antioxidante. Foi verificada ainda sua aceitação sensorial. Os resultados constataram que todas as formulações foram bem aceitas por parte dos consumidores e que de acordo com a formulação aconteceu o enriquecimento nutricional.

Palavras-chave: Néctar, aceitação sensorial, compostos bioativos

¹Aluno do curso de Engenharia de alimentos, UATA, CCTA, UFPG, Pombal, PB, e-mail: jjorgeluz109@gmail.com

²Doutora, UATA, CCTA, UFPG, Pombal, PB, e-mail: maira.felinto@professor.ufpg.edu.br



DEVELOPMENT AND EVALUATION OF MIXED DRINKS WITH FUNCTIONAL POTENTIAL

SUMMARY

The combination of different fruits and spices has been growing over the days, as in addition to providing a greater variety of vitamins, minerals, fibers, phenolic compounds and carotenoids provides the consumer with an incredible sensory experience, with flavors, odors and diverse appearance. The aim of this research was to develop mixed drinks based on chestnut, melon and pineapple, with variations in the concentration of ginger, hibiscus and mint, and to evaluate their physico-chemical characteristics and sensory acceptance, and to quantify their bioactive compounds. Analyses performed were: pH, soluble solids, titrable acidity; bioactive compounds: ascorbic acid content, carotenoids, flavonoids and anthocyanins, and antioxidant capacity. Your sensory acceptance has also been verified. The results showed that all the formulations were well accepted by consumers and nutritional enrichment took place according to the formulation.

Keywords: Nectar, sensory acceptance, bioactive compounds

