

Projeto de Pesquisa Registrado – Resumo
Código 960

Coordenador (a): RICARDO LUIS CARDOSO (rilucardoso@yahoo.com.br)
Vice-coordenador: ANTONIO AUGUSTO DE OLIEIRA FONSECA
Título do projeto: BEBIDAS MISTAS DE SUCO DE JAMELÃO (*Eugenia jambolana* Lam.) COM ÁGUA DE COCO E JAMBO (*Eugeninia malaccensis*, L.) COM ÁGUA DE COCO, PASTEURIZADAS E AVALIAÇÃO DA SUA ESTABILIDADE
Processo: 23007.010480/2014-66 **Aprovação:** 30/07/2014
Área: CCAAB - Área 3: Fitotecnia
Prazo de execução 08/01/2014 a 08/02/2015
Agência Financiadora: FAPESB **Modalidade:** BOLSA

Equipe executora:

Colaboradores

Verônica Ribeiro Viana - UFRB

Discentes

Tainan da Silva Oliveira - AGRONOMIA

Resumo: Alimentos funcionais são todos os alimentos ou bebidas que, consumidos na alimentação cotidiana, podem trazer benefícios fisiológicos específicos, graças à presença de ingredientes fisiologicamente saudáveis. A água de coco, jamelão e jambo apresentam propriedades antioxidantes. A obtenção de bebidas mista de água de coco com jamelão e água de coco com jambo, propostas nesse projeto, podem ser produtos funcionais, promovendo bem-estar, mais saúde e qualidade de vida, pois vai além da simples função nutritiva. Desenvolverá três formulações de cada bebida que será acondicionadas em garrafas de vidro de 200 mL, previamente esterilizadas em água em ebulição por 5 minutos e hermeticamente fechadas e pasteurizadas em banho-maria a 90 °C por 10 min. Para a escolha da melhor formulação de cada bebida as três formulações terão suas características de cor, sabor e impressão global avaliadas utilizando-se escala hedônica estruturada de nove pontos. A formulação de cada bebida mais aceita pelos julgadores será produzida novamente e armazenada à temperatura 35 °C durante 90 dias. Avaliara os produtos no dia do

processamento e em intervalos de 30 dias, por meio de análises físicas, físico-químicas e sensoriais e microbiológicas após 10 dias de processamento. Nas análises físico-químicas determinará os teores de acidez titulável (AT), vitamina C e açúcares (reduzidos e totais), pH, o teor de sólidos solúveis (SS) e "Ratio". Para a avaliação sensorial das características de cor, sabor, impressão global será utilizada a mesma escala hedônica empregada na avaliação das três formulações de cada bebida. A intenção de compra utilizará um escala de 5 pontos. Nas análises microbiológicas determinará bactérias aeróbias mesófilas, salmonela e bolores e leveduras. Para a avaliação estatística dos dados oriundos das etapas de seleção das formulações através da análise sensorial, utilizara a análise de variância e o teste de Tukey para comparação das médias, ao nível de 5 % de significância. Para avaliação da estabilidade das bebidas mais bem aceitas, os resultados obtidos para as variáveis estudadas serão analisados estatisticamente por meio da análise de variância (teste F) e de regressão.

GIRLENE SANTOS DE SOUZA
Gestora de Pesquisa do CCAAB/UFRB