

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

FERREIRA, Jacqueline dos Santos¹; SILVA, Rodrigo Corrêa²; FERREIRA, Wildiane Leite³; POLIZELI, Amanda Gentil⁴; CRUZ, Larissa Fernandes da⁵; FREITAS, Allana Emely Sousa de⁶

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 de 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 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