



11º Simpósio de Ensino de Graduação

ELABORAÇÃO DE BEBIDA LEVEMENTE GASEIFICADA SABOR LIMÃO COM BAIXO TEOR DE SACAROSE FORTIFICADA COM FOS

Autor(es)

MARCELA GONZALES FERREIRA DE ALMEIDA
MARIANA DAMIAMES BACCARIN
SANDRA HELENA DA CRUZ

Orientador(es)

MIRIAM COELHO DE SOUZA

Resumo Simplificado

O consumo exagerado de açúcar pela população brasileira e mundial é responsável por diversos problemas de saúde. E, o refrigerante, é considerado a maior fonte de açúcar introduzida em uma dieta, segundo Carmo *et al.*, 2006. A participação do açúcar de mesa nos últimos quinze anos foi reduzida, enquanto a contribuição do açúcar adicionado aos alimentos dobrou (LEVY *et al.*, 2012). Atualmente, outro gênero ocupa o mercado de bebidas não alcóolicas, são as bebidas levemente gaseificadas, que se assemelham em alguns dos itens descritos das outras bebidas gaseificadas, porém a concentração de gás carbônico, açúcar e aditivos é menor, e voltada para um público mais preocupado com a saúde e bem estar físico. Com a finalidade de reduzir a adição de açúcar este trabalho elaborou uma bebida levemente gaseificada com teor mínimo de sacarose, de sabor limão e fortificada com FOS. Os frutooligossacarídeos (FOS) são açúcares não convencionais, não metabolizados pelo organismo humano e não calóricos considerados prebióticos. Para a indústria de bebidas os FOS apresentam características atraentes como ausência de cor e odor, estabilidade em pH neutro, um terço do poder edulcorante da sacarose e com melhor solubilidade, sem calorias e precipitação no produto. A bebida foi formulada em três concentrações de açúcar de acordo com a legislação brasileira e após as análises físico-químicas e microbiológicas foi efetuada a análise sensorial. Dezesesseis provadores analisaram os atributos de dulçor, agradabilidade e acidez das formulações através do teste de ordenação e cinquenta provadores analisaram além desses atributos a aparência global das bebidas. Os resultados foram analisados por análise de variância, testes de médias de Tukey e pelo método de Friedman. A bebida com 8% de sacarose foi a menos aceita e entre as formulações com 10 e 12% de açúcar não houve diferença significativa no dulçor e agradabilidade. Os resultados obtidos no presente estudo mostram que 81% dos participantes do primeiro teste tinham o hábito de consumir bebida levemente gaseificada diariamente, e estes, não perceberam diferença entre as formulações com 10 e 12% de sacarose. No entanto, para as indústrias de bebidas açucaradas a produção de uma bebida com maior teor de sacarose é mais interessante do ponto de vista econômico, uma vez que a substância, segundo Rosa *et al.* (2008), estimula o sistema opióide endógeno, induzindo a liberação de endorfina, responsável pela sensação de prazer e o que pode levar a uma dependência química. Assim, conclui-se que seria aceitável entre os consumidores uma bebida levemente gaseificada com menores teores de açúcar. Durante o desenvolvimento da bebida a adição do FOS interferiu positivamente, com solubilidade satisfatória, sem precipitação e sem interferência negativa na coloração e sabor do produto.