

# ESTUDO DO TEMPO DE VIDA ÚTIL DE MOLHO COM IMPORTANTES PROPRIEDADES NUTRICIONAIS E ANTIOXIDANTES A BASE DE ABÓBORA, ACEROLA E BETERRABA

XXXVIII Encontro de Iniciação Científica

Camyla Alexandre Costa, Francisco Augusto Oliveira Santos, Lucicleia Barros de Vasconcelos Torres

As mudanças nos hábitos alimentares e no perfil dos consumidores desafia a pesquisa a inovar com propostas de alimentos que além de sensorialmente aceitos, sejam saudáveis e ricos nutricionalmente. Assim, a importância de produtos ricos em vitamina C e outros antioxidantes motivam a formulação de alimentos com essas características para proporcionar ao consumidor a possibilidade de consumir um produto seguro, saudável e inovador. O presente projeto refere-se ao estudo da vida útil e aprimoramento de um molho a base de acerola, abóbora, beterraba e especiarias. Os molhos foram armazenados por 60 dias em BODs com diferentes temperaturas e analisados quanto aos parâmetros: ATT, pH, SS, vit. C, atividade antioxidante (ABTS), açúcares totais e redutores, cor, polifenóis, antocianinas totais, análises microbiológica e sensorial. Os molhos desenvolvidos são microbiologicamente seguros, uma vez que as unidades formadoras de colônia para bolores e leveduras mantiveram-se estáveis no período de armazenamento. A análise sensorial demonstrou a aceitação do público pesquisado em relação às amostras apresentadas. Observou-se que no estudo de armazenamento à 40°C as amostras apresentaram maiores taxas de perda de Vit. C, Antioxidantes, Polifenóis e Antocianinas totais em relação às amostras acondicionadas a 30°C. O pH e os SS mantiveram-se em uma faixa sem muita alteração. Para a ATT foi possível observar uma diminuição dos valores obtidos com 30 dias e um aumento com 60 dias, nos dois tratamentos. Na análise de açúcares, os açúcares redutores aumentaram com tempo e temperatura enquanto os açúcares totais não tiveram tantas alterações em seus valores. A coloração foi o parâmetro que mais sofreu alterações ao longo do armazenamento, sendo necessário novos estudos que apresentem uma menor alteração da mesma, para tornar o produto mais atrativo. Assim, como resultado observou-se que o armazenamento de 40°C foi o que mais alterou significativamente a viabilidade de consumo do molho.

Palavras-chave: INOVAÇÃO. MOLHO. ANTIOXIDANTES. ACEROLA.