

DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE BEBIDA MISTA DE JAMELÃO E MARACUJÁ

II Encontro de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação

Karoline Sousa Monteiro, Eurilany Silva de Oliveira, Francisco Elvino Rodrigues Paes, Raimundo Wilane de Figueiredo, Larissa Morais Ribeiro da Silva

A indústria de bebidas cresce exponencialmente e com ela a demanda de novos produtos que possam atender às crescentes necessidades dos consumidores. O maracujá-Amarelo (*Passiflora edulis* Sims) possui muitos compostos antioxidantes, como os compostos fenólicos, flavonoides, carotenoides e provitamina A. O Jamelão (*Syzygium cumini* L.) é uma fruta rica em propriedades bioativas, devido a presença de antocianinas, flavonoides e polifenóis em sua composição. Apesar da polpa de jamelão apresentar potencial de utilização, tendo em vista suas propriedades organolépticas e químicas, esta matéria prima ainda é pouco utilizada atualmente pela indústria, dando a oportunidade para desenvolver novos produtos com a polpa de jamelão em sua composição. O intuito deste trabalho foi desenvolver e caracterizar uma bebida mista de jamelão e maracujá. Foram elaboradas nove formulações, com diferentes concentrações de polpas de jamelão e maracujá, as quais foram padronizadas em relação ao teor de sólidos solúveis totais (8º Brix). Três formulações foram escolhidas com base em testes preliminares baseados nos teores de antocianinas e flavonoides. As formulações apresentavam concentrações de jamelão e maracujá respectivamente, de 20 e 5 % (N1), 40 e 5 % (N2) e 30 e 3,9 % (N5). As três formulações selecionadas passaram por análises de caracterização. Onde a N2 apresentou maior teor de umidade, quando comparada a N1 e N5. Quanto ao de cinzas, a formulação N1 apresentou menor teor. A formulação N2 apresentou a maior concentração de compostos fenólicos. Para acidez N2 apresentou um maior percentual e conseqüentemente foi a que apresentou o menor pH. A bebida mista de jamelão e maracujá apresentou-se, com base nas análises realizadas, um produto atraente em quantificação de compostos bioativos, sugere-se para formulação da bebida uma proporção de 5% de maracujá e 40% de jamelão (N2).

Palavras-chave: BIOATIVOS. POLPA. BEBIDA. CONSUMIDOR.