

ESTABILIDADE E ESTUDO DAS CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS E BIOATIVAS DE UMA LINHA DE MOLHOS NATURAIS RICOS EM COMPOSTOS ANTIOXIDANTES À BASE DE FRUTAS, VEGETAIS E ESPECIARIAS

Francisco Augusto Oliveira Santos, Lucicleia Barros de Vasconcelos Torres

Dentre as tendências observadas na indústria agroalimentar, destaca-se a busca por alimentos mais saudáveis. Nesse sentido, o presente trabalho objetivou desenvolver e caracterizar uma linha de molhos naturais substitutiva aos molhos maionese, barbecue e mostarda e o estudo da sua estabilidade. A partir de um Delineamento Experimental, foram elaboradas diferentes formulações para os três tipos de molho. Estas foram caracterizadas quanto ao pH, Cor, Acidez total Titulável (ATT), Atividade de água (Aa), Sólidos Solúveis Totais (SST) e Reologia visando a indicação das amostras mais promissoras e similares às convencionais. Avaliou-se a estabilidade dos molhos durante 90 dias quanto aos parâmetros físicos e físico-químicos (pH, ATT, SST, Aa e Cor) Realizou-se a rotulagem nutricional dos molhos. Os resultados foram submetidos a uma Análise de Variância (ANOVA) à 95% de confiança e as médias comparadas pelo teste de Tukey. Evidenciou-se que houve diferença significativa para os parâmetros físico-químicos analisados ($p < 0,05$) na caracterização inicial das formulações. Os molhos caracterizam-se como fluidos pseudoplásticos. Quanto à estabilidade, o molho tipo maionese apresentou pH $4,3 \pm 0,06$; $4,9\% \pm 0,36$ de ácido cítrico/100 g; $0,97 \pm 0,01$ de Atividade de água ($24,74^{\circ}\text{C}$) e $0,8 \pm 0,3$ °Brix. Em relação aos parâmetros colorimétricos: $L^* 54,7 \pm 0,07$, $a^* 0,3 \pm 1,0$ e $b^* 30,4 \pm 2,4$. O molho tipo mostarda apresentou pH $3,6 \pm 0,17$; $14,81\% \pm 2,8$ de ácido cítrico/100 g; $0,99 \pm 0,01$ de Atividade de água ($25,19^{\circ}\text{C}$); $1,8 \pm 0,12$ °Brix; $L^* 45,7 \pm 1,2$, $a^* 13,55 \pm 0,3$ e $b^* 59,6 \pm 1,3$. O molho tipo barbecue apresentou pH $3,5 \pm 0,21$, $13,45\% \pm 2,54$ de ácido cítrico/100 g; $0,97 \pm 0,01$ de Atividade de água ($25,05^{\circ}\text{C}$), $2,6 \pm 0,05$ °Brix; $L^* 14,4 \pm 0,45$, $a^* 10,32 \pm 1,8$ e $b^* 8,65 \pm 1,4$. Durante o estudo de estabilidade verificou-se a manutenção das características físicas e físico-químicas. Os molhos apresentam potencial para impactar a indústria de alimentos.

Palavras-chave: Molhos. Maionese. Mostarda. Barbecue.