



DETERMINAÇÃO DE PARÂMETROS QUÍMICOS DE BEBIDA À BASE DE PALMA FORRAGEIRA E SUCO DE MARACUJÁ

Nelsa Artur Binze¹
Valdecir Viana Silva²
Janaína Maria Martins Vieira³
Marina Cabral Rebouça⁴

RESUMO

O consumo de cactos na alimentação humana não é uma prática comum no Brasil, apesar disso, algumas cactáceas possuem um grande potencial de utilização para fins comestíveis, devido à presença de nutrientes importantes à saúde humana como fibras, vitaminas e minerais. O uso da palma forrageira para a elaboração de uma bebida possibilita o seu emprego na alimentação, aumentando as formas de utilização deste vegetal. Dentre os sucos mais consumidos no Brasil, o de maracujá ocupa o quarto lugar, devido às suas agradáveis características de aroma e sabor único, o que o torna um excelente ingrediente na formulação de bebidas e outros tipos de produtos alimentícios. Neste contexto, este trabalho teve como objetivo avaliar características químicas de diferentes formulações de bebida de palma forrageira e maracujá. As formulações foram preparadas com diferentes teores de polpas de maracujá (8 a 17%), palma forrageira (8 a 17%), açúcar (5 a 11%) e água, seguindo-se um delineamento experimental do tipo composto central rotacionado 2 x 3, com 3 repetições no ponto central, originando 17 diferentes formulações. Nas formulações foram realizadas análises químicas de pH, determinado através de leitura direta utilizando-se pHmetro, acidez titulável, determinada por titulação com solução de NaOH e expressa em percentual de ácido cítrico, e sólidos solúveis medidos em refratômetro. Todas as determinações seguiram metodologias descritas pelo Instituto Adolf Lutz. Os resultados foram avaliados por meio da análise de variância (ANOVA) e teste de Tukey para comparação de médias (α igual a 0,05). O pH das formulações variou entre 3,3 e 3,6 e, apesar de ter havido diferença significativa entre as amostras, houve pouca diferença entre os valores de pH encontrados, independentemente do teor de polpa de maracujá das formulações. No entanto, com relação à acidez titulável, as formulações com um maior teor de polpa de maracujá obtiveram maiores percentuais de acidez, com a formulação 12, com 17% de polpa de maracujá, apresentando o teor mais elevado e diferente significativamente das demais. Maiores teores de sólidos solúveis foram obtidos em formulações com maior quantidade de açúcar adicionado, com destaque para as formulações 4, 6 e 8, ambas adicionadas 10% de açúcar. Desta forma, conclui-se que o teor de polpa de maracujá influenciou o teor de acidez das formulações de bebida, assim como o teor de açúcar impactou a quantidade de sólidos solúveis. Agradeço à Unilab pelo financiamento da pesquisa intitulada desenvolvimento e avaliação da composição química de suco misto de palma forrageira e maracujá e executada entre 01/10/2023 e 30/09/2024, através do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (Pibic) e Tecnológica (Pibiti).

Palavras-chave: cactáceas; composição química; delineamento experimental; plantas alimentícias não convencionais.

universidade da integração internacional e lusofonia afro- brasileira- unilab, IDR- INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO RURAL, Discente, nbzinze@gmail.com¹

universidade da integração internacional e lusofonia afro- brasileira- unilab, IDR- INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO RURAL, Discente, valdecirviana@aluno.unilab.edu.br²

universidade da integração internacional e lusofonia afro- brasileira- unilab, IDR- INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO RURAL, Docente, janainavieira@gmail.com³

universidade da integração internacional e lusofonia afro- brasileira- unilab, IDR- INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO RURAL, Docente, marina.reboucas@unilab.edu.br⁴