

ELABORAÇÃO DE REFRIGERANTE DIET DE COQUINHO AZEDO (*BUTIA CAPITATA*)

8º Simpósio de Segurança Alimentar - Sistemas Alimentares e Alimentos Seguros, 8ª edição, de 03/10/2023 a 05/10/2023
ISBN dos Anais: 978-65-5465-068-7

ÁVILA; João Carlos Cruz e¹, BORGES; Prof.^a Dr.^a Graciele da Silva Campelo², PIRES; Prof. Dr. Christiano Vieira³, JUNQUEIRA; Prof. Dr. Mateus da Silva⁴, AVELAR; Dr. Matheus Henrique Mariz de⁵, RODRIGUES; Camila Gonçalves⁶

RESUMO

Os frutos do gênero botânico *Butia* apresentam polpa suculenta, sabor equilibrado, aroma intenso e característico, sendo atrativos tanto para consumo *in natura*, quanto processados. O desenvolvimento de novos produtos derivados dos butiás pode contribuir na mitigação da perda de biodiversidade, resguardando fontes naturais de alimentos nutritivos, saudáveis e sustentáveis. Por outro lado, há uma tendência no desenvolvimento de refrigerantes com baixo teor de açúcar e calorias, e com adição de sucos de frutas ricos em vitaminas, minerais, compostos bioativos e fibras. O objetivo deste trabalho foi elaborar um refrigerante *diet* de coquinho azedo (*Butia capitata*), por meio de uma tecnologia de pequena escala de produção. Foi preparado um xarope composto de coquinho azedo pela mistura e homogeneização da polpa congelada do fruto (6,0%), água (84,8%), edulcorante xilitol (8,0) e ácido cítrico (0,2%). A bebida foi submetida à carbonatação sob pressão de 2,2 kgf/cm² em sistema conjugado de barril *postmix* e cilindro de CO₂ mantido sob refrigeração por 24 horas, e engarrafada por envasadora de contrapressão. A polpa de coquinho azedo e o refrigerante foram caracterizados quanto aos parâmetros físico-químicos e microbiológicos previstos pela legislação, determinando-se ainda o conteúdo de carotenoides, atividade antioxidante, aceitação sensorial e intenção de compra da bebida. Os resultados de pH (3,48), ATT (0,30 g/100 g) e SST (7,63 °Brix) do refrigerante se demonstraram compatíveis com produtos comerciais e com os limites normativos. As análises de coliformes totais e termotolerantes, bolores e leveduras, e salmonella atestaram conformidade com a legislação, boas condições higiênico-sanitárias do processo e adequabilidade sanitária do produto. A atividade antioxidante da polpa (594,85 µM TE.100g⁻¹) e do refrigerante (582,50 µM TE.100g⁻¹) se apresentaram próximas, e os carotenoides se mostraram presentes em níveis satisfatórios na polpa (16,22 µg.g⁻¹) mas com teor reduzido na bebida (0,67 µg.g⁻¹). A intenção de compra de 80% e altos índices de aceitação de cor (84,4%), sabor (80,3%), aroma (79,7%) e impressão global (80,8%) sugerem um perfil sensorial bem equilibrado. Conclui-se que o refrigerante de coquinho azedo pôde ser produzido com tecnologia de pequena escala industrial, sob boas condições higiênico-sanitárias de produção e com um alto índice de aceitação sensorial.

PALAVRAS-CHAVE: butiá, refrigerante, biodiversidade, pequena escala

¹ Universidade Federal de Pelotas - UFPel, alimentolivre@gmail.com

² UFPel, gracieleborges@gmail.com

³ UFSJ, christiano@ufsj.edu.br

⁴ UFSJ, mateusjunqueira@ufsj.edu.br

⁵ UFSJ, matheus.hmavelar@gmail.com

⁶ UFSJ, camilagr.alimentos@gmail.com