

AVALIAÇÃO SENSORIAL E ESTUDO DA VIDA ÚTIL DE BEBIDAS DE BLENDS VEGETAIS À BASE DE SUCO DE MAÇÃ BIOCONSERVADO

IX Reunião Anual de Iniciação Científica da UFRRJ (RAIC 2021/2022) e III Reunião Anual de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação (RAIDTec 2021/2022) - UFRRJ, 0ª edição, de 15/05/2023 a 19/05/2023
ISBN dos Anais: 978-65-5465-041-0

BATISTA; Isadora Santos ¹, FERREIRA; Elisa Helena da Rocha², PEREIRA; Cristina Barbosa³, JÚNIOR; Paulo Cezar da Cunha ⁴, SILVA; Mariá Toledo de Carvalho⁵

RESUMO

INTRODUÇÃO O mercado de sucos prensados a frio tem crescido ultimamente. Apresentam melhores características nutricionais e sensoriais, por não incluírem em seu processo o uso de calor ou aditivos químicos como meio de conservação, porém, apresentam vida útil curta. Por isso, o atual trabalho visou estender a vida útil de blends de vegetais utilizando como base suco de maçã bioconservado por *Lactocaseibacillus casei*. Tais bebidas foram avaliadas quanto: à vida útil do produto, viabilidade do *L. casei* durante o armazenamento, aceitação e percepção do consumidor quanto às características sensoriais do produto. **MÉTODOS** Quatro blends, sendo eles: Purificante, Energizante, Fortificante e Revigorante, produzidas com diferentes vegetais, foram adicionadas de suco de maçã bioconservado prensado a frio. Todas as quatro formulações ficaram mantidas sob temperatura de 8°C e foram avaliadas durante o seu armazenamento de 0, 7 e 15 dias. Para avaliação do grau de aceitação geral, foi aplicado escala hedônica de 9 pontos, variando de 1- Desgostei extremamente a 9- Gostei extremamente. O teste foi realizado com quinze consumidores que identificaram 15 atributos para descrever as bebidas. **RESULTADOS** Nas placas petrífilas, não foram observadas colônias microbianas nos diferentes blends utilizando o suco de maçã prensado a frio bioconservado por *L. casei* como base durante os 15 dias de armazenamento refrigerado. Dentre os quatro blends, o Fortificante e o Energizante demonstraram ser as melhores matrizes para o desenvolvimento de *Lactocaseibacillus casei*. Em relação à análise sensorial, observou-se que o sabor purificante obteve as maiores médias de aceitação. **CONCLUSÃO** Em suma, o uso do suco de maçã prensado a frio bioconservado por *Lactocaseibacillus casei* como base para blends de vegetais se mostrou uma estratégia viável, uma vez que o produto permaneceu seguro durante os 15 dias de armazenamento a 8 °C. Além da produção de uma bebida de vida útil estendida, a viabilidade do *L. casei* por toda a vida útil dos blends demonstra grande potencialidade do produto no mercado de bebidas probióticas como opção aos produtos lácteos.

PALAVRAS-CHAVE: bioconservacao, check-all-that-apply, *Lactocaseibacillus casei*, probióticos

¹ UFRRJ, isadorasantosb3012@gmail.com

² UFRRJ, elisahelenarochoa@gmail.com

³ UFRRJ, cristinabp02@gmail.com

⁴ UFRRJ, pc.cunha.alim@gmail.com

⁵ UFRRJ, mariahtoledo@msn.com