

Avaliação das características físico químicas de sumos naturais, refrigerantes e néctares

Marta Guimarães¹, Ada Rocha²

¹Escola Superior de Biotecnologia, UCP

²Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto

RESUMO

Introdução: O mercado alimentar oferece um número crescente de bebidas com teores variáveis de açúcar, aditivos e estabilizadores. O consumidor actual, cada vez mais informado e preocupado com a saúde procura alternativas mais naturais e saudáveis.

A indústria tem procurado dar resposta às expectativas do consumidor actual oferecendo novos produtos com menos açúcar e com características mais próximas dos produtos frescos.

Objectivo: Avaliar o efeito das condições de armazenamento nas características físico químicas de sumos de fruta naturais, refrigerantes e néctares.

Metodologia: Os sumos, refrigerantes e néctares foram armazenados a 4^o e 20°C com e sem tampa, durante 6 dias. Ao longo dos dias de armazenamento foi determinado o pH utilizando um medidor de pH Crisom Micro pH 200, o valor de sólidos solúveis utilizando um refratómetro Atago PR-32α e o teor de açúcares de acordo com o procedimento descrito na Norma NP 1420.

Resultados: Não se verificaram alterações significativas no valor do pH ao longo dos 6 dias de armazenamento, em ambas as temperaturas, em nenhuma das amostras. Observou-se um ligeiro aumento do valor de sólidos solúveis ao longo do tempo em praticamente todas as amostras. Não foram visíveis alterações de cor nas amostras analisadas.

Verificou-se desenvolvimento de bolores nas amostras armazenadas à temperatura ambiente, sem tampa, em todos os néctares. Não se verificou influência da temperatura no desenvolvimento de microrganismos nas outras amostras.

Nos sumos naturais observou-se uma alteração visível de cor ao fim do primeiro dia de armazenamento evidenciando ocorrência de reacções de oxidação, mais evidente nos sumos de laranja e ananás. O pH dos sumos naturais aumentou ao longo do armazenamento e o teor de sólidos solúveis diminuiu.

Conclusão: Apesar de não se ter observado influência da temperatura nas alterações físico químicas das amostras, foi evidente o efeito da temperatura na inibição do desenvolvimento fúngico. Os sumos naturais evidenciaram maior instabilidade ao longo do tempo em todos os parâmetros quando comparados com os refrigerantes e néctares.