



Elaboração de bebida mista a partir de água de coco acrescida da polpa de umbu-cajá

Francisco das Chagas de Sousa¹; Francisco das Chagas de Sousa²; Maria Vanessa Galvão Rocha³; Alynne Bartíria Oliveira⁴; Aparecida Raquel Nunes Cruz⁵;

Orientando(a) - Campus Salgueiro do IFSertãoPE - E-mail: Francisco.chagas@ifsertão-pe.edu.br¹; Orientador(a) - Campus Salgueiro do IFSertãoPE - E-mail: Francisco.chagas@ifsertão-pe.edu.br²; Co-autores(as) - Campus Salgueiro do IFSertãoPE - E-mails: maria.vanesa@aluno.ifsertão-pe.edu.br³; alynne.bartiria@aluno.ifsertão-pe.edu.br⁴; aparecida.raquel@aluno.ifsertão-pe.edu.br⁵;

RESUMO

As bebidas representam uma forma inovadora de unir características nutricionais e organolépticas de diferentes frutas em um mesmo produto, também exercem um aspecto de socialização. O setor de bebidas obteve faturamento de R\$137,0 bilhões em 2019, o equivalente a 1,9% do PIB brasileiro. O objetivo do trabalho foi desenvolver e analisar físico-quimicamente, duas formulações de uma bebida mista à base de água de coco e polpa de umbu-cajá. A água de coco, polpa de umbu-cajá e as duas formulações de bebidas mistas passaram por análises físicas e físico-químicas. As características físicas avaliadas foram: Teor de umidade, sólidos totais, cinzas, densidade. Usados para analisar a polpa de umbu-cajá in natura. As características físico-químicas avaliadas foram: ATT, pH, ácido ascórbico, açúcar não redutor, açúcar redutor, açúcar total, Brix. Esses parâmetro foram usados para analisar as duas formulações de bebidas mistas, água de coco e polpa de umbu-cajá, a fim de confrontar os ganhos e perdas das bebidas mistas com a polpa in natura e água de coco. Os resultados mostram que mesmo depois de passar pelo processo de pasteurização as duas formulações de bebida mista de umbu-cajá ainda mantiveram quantidades significativas de vitaminas, concluindo-se que é viável a produção de bebida com esse tipo de polpa e que a fusão com a água de coco só traz mais benefícios ao produto final.

Palavras-chave: Bebida mista, umbu-cajá, água de coco.

Modalidade: PIBIC

Campus: Salgueiro

Agradecimentos: Agradeço primeiramente a Deus, segundo a minha mãe que me deu força e incentivo a continuar a caminhada, sempre me apoiando. Ao instituto por ter me proporcionado ver o mundo de outra maneira, meu orientador por ter paciência comigo, meus amigos do laboratório Aline, Vanessa e Aparecida, minha noiva por me ajudar sempre que precisei.