

026

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DE SUCOS PASTEURIZADOS DE LARANJA COMERCIALIZADOS NA GRANDE PORTO ALEGRE. *Felipe Teichmann; Neila S. P. S. Richards.* Universidade do Vale do Rio dos Sinos - UNISINOS – Curso de Engenharia de

Alimentos.

Nos últimos anos, o mercado consumidor brasileiro de suco de laranja tem se desenvolvido consideravelmente, com um aumento significativo no consumo de sucos prontos para beber, quer do tipo pasteurizado, *in natura* ou reconstituído. Além de ser acessível às pessoas de baixa renda, possui propriedades nutricionais importantes para a manutenção da saúde. O presente trabalho tem como objetivo desenvolver um suco de laranja pasteurizado pronto para o consumo, que apresente boas características sensoriais e nutricionais. À partir de uma escolha criteriosa, suco concentrado e congelado foi reconstituído, pasteurizado a 63°C por 15 minutos visando destruir a flora microbiana remanescente e, a seguir engarrafado em embalagens plásticas com capacidade para 400mL, sendo, posteriormente, conservadas à temperatura de 10°C. Com o intuito de avaliar a qualidade desse produto, análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais foram realizadas. Sucos comerciais também foram analisados e comparados com o produto desenvolvido. Os testes físico-químicos realizados mostraram que o pH variou de 2,8 à 3,44, os sólidos solúveis em °Brix de 8 e 10, a acidez total titulável oscilou de 2,38%/100g à 3,93%/100g e nos testes microbiológicos (contagem de bolores e leveduras) o produto desenvolvido e as marcas comerciais analisadas apresentaram-se em concordância com os padrões estabelecidos pela Legislação Federal vigente. A aceitação dos sucos pasteurizados foi determinada por duas metodologias distintas: o Mapa de Preferência Interno (MDPREF) e Análise de Variância (ANOVA) com comparação de médias (Teste de Tukey). Os resultados sensoriais serão conhecidos no final de outubro, em virtude dessa pesquisa estar em andamento.