



XXXV SALÃO de INICIAÇÃO CIENTÍFICA

6 a 10 de novembro

Evento	Salão UFRGS 2023: SIC - XXXV SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2023
Local	Campus Centro - UFRGS
Título	Efeito da pasteurização nos compostos bioativos de suco misto
Autor	ISABELA FERNANDES DA SILVA
Orientador	SIMONE HICKMANN FLORES

A crescente procura pelos melhores e mais completos alimentos permitiu a expansão do mercado de sucos naturais, em específico os mistos, popularmente conhecidos como sucos verdes. Isto se deve a sua composição de frutas e verduras que está intrinsecamente associada à diminuição de riscos de várias doenças.

O projeto de pesquisa busca avaliar os efeitos da pasteurização convencional em um suco misto através da análise sensorial, de cor, capacidade antioxidante e compostos bioativos. O suco, obtido por prensagem de maçã, laranja, limão, couve, gengibre, stevia, ora-pro-nóbis, zebrina, manjeriço e canela foi cedido congelados por uma empresa parceira. As amostras foram processadas termicamente em triplicata utilizando dois binômios tempo X temperatura: 76 °C por 19s e 95 °C por 8s. Foram realizadas análises de cor do suco em um colorímetro, teste de aceitação sensorial de atributos, capacidade antioxidante medida através do método ABTS+ e a quantificação e identificação de compostos fenólicos e carotenoides por HPLC.

Após a realização dos tratamentos foi possível constatar que, nos dois binômios estudados, houve o aumento da capacidade antioxidante principalmente das amostras tratadas a 95 °C por 8s com um crescimento de 196,75%. Além disso, ocorreu a diminuição de intensidade de cor, afetando diretamente a aceitação dos provadores com uma diminuição de 21,06% quando comparado com a amostra sem tratamento térmico, foi constatado o aumento das concentrações de alguns compostos fenólicos em torno de 24,70%, e identificado a presença de clorofila A e B e alguns carotenoides como betacaroteno e luteína.