

Na alimentação para bebês, os alimentos industrializados prontos para o consumo, principalmente na forma de purês, têm se mostrado uma alternativa ao consumo de vegetais in natura. A utilização de frutas com alto teor de antioxidantes na fabricação destes produtos, tais como o mirtilo, tem crescido nos últimos anos devido à sua capacidade de reduzir o risco de doenças degenerativas. O conhecimento das propriedades reológicas de purês é importante para empresas processadoras que utilizam tratamentos térmicos (como o branqueamento, pasteurização e resfriamento) para o desenvolvimento de suas formulações. Neste trabalho foi avaliada a influência da temperatura, adição de goma xantana e frutose sobre o comportamento reológico em estado estacionário do purê de mirtilo. O estudo foi realizado segundo um planejamento composto central rotacional no qual as diferentes formulações foram preparadas através da adição de goma xantana (1,6 - 2,0 - 2,5 - 3,0 e 3,3%) e frutose (6,6 - 10,0 - 15,0 - 20,0 e 23,4%) à polpa de mirtilo e os testes reológicos realizados nas temperaturas de 27, 40, 60, 80 e 93 °C. Nos testes reológicos foi utilizado um reômetro rotacional (Rheometric Scientific® modelo 4 Ares 5A) com geometria de cilindros concêntricos, tendo sido medidos a viscosidade e a tensão de cisalhamento. Os dados obtidos foram ajustados aos modelos de Ostwald-de-Waele, Bingham e Casson, sendo que este último apresentou a melhor qualidade de ajuste em relação aos dados experimentais. O limite de escoamento de Casson ( $k_{0C}$ ) é influenciado positivamente pelo teor de goma xantana e negativamente pela temperatura, já a viscosidade plástica de Casson ( $K_C$ ) recebe influência positiva do teor de goma, temperatura e a interação entre ambos. Para os dois parâmetros de Casson ( $k_{0C}$  e  $K_C$ ), a adição de frutose, na faixa estudada, não alterou as características do produto.