

DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DOS REFRIGERANTES PROBIÓTICOS À BASE DE UVA E DE LIMÃO

Rodrigo Garcia VIEIRA*
Anelisa Doretto Freitas FURLAN**

RESUMO

Introdução: O refrigerante é uma bebida açucarada e gaseificada, de alto consumo principalmente entre os jovens, que pode ser feita de maneira caseira e simples, acrescentando-se mais sabor e funcionalidades ao produto; aos refrigerantes podem ser adicionados os sabores de uva e limão, bastante comercializados. **Objetivo:** O trabalho visa criar um refrigerante probiótico, para ser uma opção mais saudável em relação aos tradicionais, geralmente açucarados e pobres em nutrientes. A ideia é reduzir a quantidade de açúcar e incluir microrganismos benéficos que ajudam na saúde intestinal. Dessa forma, o produto une sabor e benefícios para o bem-estar e acompanha a busca crescente por alimentos e bebidas funcionais. **Metodologia:** Foram usadas uvas, suco de limão, açúcar, casca de abacaxi e água para a produção. As frutas foram higienizadas; o limão foi espremido e as uvas trituradas. Após pesar e misturar os ingredientes, a mistura foi colocada em um recipiente hermético e deixada para fermentar por 24 horas. Depois disso, o produto foi coado e envasado em garrafas PET, que retornaram à fermentação por mais 24 horas; as garrafas então foram armazenadas na geladeira a 10 °C, até a presença de gás ser perceptível e o refrigerante estar gelado. **Resultados:** Obteve-se uma bebida gaseificada com cor atraente e aroma agradável; ao paladar, percebeu-se que, com a fermentação, houve uma quantidade notável de álcool na bebida. **Conclusão:** Com a degustação, concluiu-se que a receita precisa de algumas modificações para que a fermentação gere menos álcool, e uma adequação em relação à quantidade de fruta e água.

Palavras-chave: refrigerante; probióticos; fermentação.

* Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Santa Fé do Sul, SP- Unifunec. rodrigovieira0704@gmail.com

** Orientadora, Doutora, Docente do Centro Universitário de Santa Fé do Sul, SP- Unifunec. adffurlan@funecsantafe.edu.br