

SUCO DE UVA ADICIONADO DE FIBRAS PREBIÓTICAS: CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS DURANTE ARMAZENAMENTO REFRIGERADO

José Vitor Carvalho Silva (INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ), Ariane Dantas Da Silva (INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ), Tatiana Colombo Pimentel (INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ), Carlos Eduardo Barão (INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ), Suellen Jensen Klososki (INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ); E-mail: carvalho-vitor@hotmail.com

O hábito de consumo de sucos industrializados vem aumentando cada vez mais, pois a população está se preocupando em consumir produtos práticos, que ofereçam propriedades funcionais e que confirmem efeitos benéficos. A uva apresenta uma grande quantidade de compostos fenólicos em sua composição, que conferem ação antioxidante. Os prebióticos são componentes que estimulam o crescimento e/ou ação de algumas bactérias presentes no intestino, como a estimulação do sistema imunológico, inibição de microrganismos patogênicos e prevenção de câncer no cólon. Sendo assim, este estudo objetivou avaliar o efeito da adição de fibras prebióticas (oligofrutose ou polidextrose) nas características físicas e químicas do suco de uva durante armazenamento refrigerado (4 °C por 28 dias). Sucos de uva pasteurizados comerciais foram adicionados das fibras solúveis em condições assépticas, envasados em garrafas de plástico com capacidade para 80 mL e armazenados sob refrigeração. Três formulações foram preparadas: PURO, OLIGO E POLI. As formulações OLIGO e POLI foram adicionadas dos componentes prebióticos oligofrutose e polidextrose, respectivamente, na concentração de 20g/L e avaliadas quanto às características físicas e químicas (pH, acidez titulável, parâmetros de cor L*, a* e b* e teor de sólidos solúveis) nos dias 1, 7, 14, 21 e 28. Os sucos de uva apresentaram turbidez a 600 nm de 2-3,4, pH de 3,0-3,26, teor de sólidos solúveis de 12,9-14,48, L* de 30,6-35,2, a* de 0,8-1,8 e b* de 0,2-0,4. As formulações adicionadas dos componentes prebióticos apresentaram valores de pH semelhantes à formulação sem adição ($p > 0,05$); porém, menores valores de turbidez e maior teor de sólidos solúveis ($p \leq 0,05$). O maior teor de sólidos solúveis pode ser relacionado à presença de mono e dissacarídeos presentes nestas fibras; e coloração roxo intenso (exceto com oligofrutose). Durante o armazenamento, os sucos de uva apresentaram comportamento semelhante ao produto puro, com aumento no pH

dos produtos, resultando em sucos menos ácidos; diminuição do teor de sólidos solúveis, e aumento da turbidez com o passar do tempo ($p \leq 0,05$). Assim, conclui-se que é possível desenvolver sucos de uva adicionados de fibras prebióticas sem alteração negativa nas características físicas e químicas e que podem ser armazenados sob refrigeração por pelo menos 28 dias. Estudos posteriores deverão avaliar a aceitação dos produtos pelos consumidores.

Palavras-chave: suco, uva, prebiótico, fibras