



## **AVALIAÇÃO DA ACEITABILIDADE E DA ESTABILIDADE AO ARMAZENAMENTO DE NÉCTAR DE ACEROLA SIMBIÓTICO**

Berberi, S. A. G.<sup>1</sup>; Coelho A. L. A.<sup>2</sup>; Antunes, A. E. C.<sup>3</sup>; Liserre, A. M.<sup>4</sup>; Moreno, I.<sup>5</sup>

<sup>1,2</sup> Centro de Tecnologia de Frutas e Hortaliças - ITAL; <sup>3</sup> Curso de nutrição – FCA – UNICAMP; <sup>4</sup> Instituto Adolfo Lutz; <sup>5</sup> Centro de Pesquisa e Desenvolvimento de Laticínios. e-mail: [sberbari@ital.sp.gov.br](mailto:sberbari@ital.sp.gov.br)

Esta pesquisa teve como objetivo avaliar a aceitabilidade e a estabilidade ao armazenamento de néctar de acerola simbiótico. Foram elaborados 3 lotes de néctar de acerola (30% de polpa de fruta; “ratio” 40) adicionados de prebióticos. No primeiro lote foram adicionadas células livres de *B. animalis*, no segundo, *B. animalis* microencapsuladas e no terceiro, não houve adição de probiótico (controle). A aceitabilidade do néctar simbiótico foi avaliada através de escala hedônica. Foram avaliados os atributos de aparência, cor, aroma, gosto, viscosidade e qualidade geral. No teste de estabilidade ao armazenamento foram avaliadas as 3 amostras, durante 25 dias, em intervalos de 5 dias. Foram realizados testes de escala para avaliar a aparência, aroma, gosto, gosto estranho e arenosidade. Os resultados mostraram que as amostras não diferiram significativamente entre si no 1º dia de armazenamento refrigerado, para os atributos de aparência, cor e viscosidade. Quanto ao aroma, gosto e qualidade geral, a amostra com microcápsulas diferiu significativamente das amostras “controle” e com células livres. Os resultados apontaram o mesmo comportamento no 1º dia e aos 25 dias, indicando aceitabilidade durante o período de armazenamento refrigerado. Quanto ao teste de estabilidade, para o gosto, a amostra contendo cultura probiótica microencapsulada diferiu significativamente das amostras com células livres e controle em todas as épocas de armazenamento. Os valores obtidos para o gosto estranho reforçam estes resultados, pois a amostra com *B. animalis* microencapsulado durante o período de armazenamento diferiu das amostras controle e com células livres do probiótico. Assim sendo, os ingredientes empregados para confecção das microcápsulas conferiram gosto estranho. Quanto à arenosidade, não foi verificada diferença significativa para cada amostra durante o período de armazenamento. Porém, a amostra com microcápsulas diferiu significativamente das amostras controle e com células livres do probiótico em todas as épocas de avaliação, tendo obtido notas médias que indicavam a presença de arenosidade no produto. Quanto às características sensoriais, a adição de cultura de *B. animalis* microencapsulada ao néctar de acerola alterou as características de gosto e viscosidade, conferindo gosto estranho e arenosidade ao produto. Os ingredientes empregados nas microcápsulas foram, provavelmente, responsáveis por estas alterações.

**Agradecimentos:** FAPESP.