

## BEBIDA GASEIFICADA A BASE DE CAPIM LIMÃO

ARALDI<sup>1</sup>, E. Z.; ARALDI<sup>2</sup>, L. Z.; GELINSKI<sup>3</sup>, J. M. L. N.

<sup>1</sup> Universidade do Oeste de Santa Catarina (Unoesc). Acadêmico do Curso de Engenharia de Alimentos, Bolsista CNPq/PIBITI. *E-mail*: edimar26araldi@gmail.com

<sup>2</sup> Universidade do Oeste de Santa Catarina (Unoesc). Acadêmica do Curso de Engenharia de Alimentos. *E-mail*: lenirzago@gmail.com

<sup>3</sup> Universidade do Oeste de Santa Catarina (Unoesc). Docente do Curso de Engenharia de Alimentos. Doutora em Ciência dos Alimentos. *E-mail*: jane.gelinski@unoesc.edu.br

O capim-limão, espécie *Cymbopogon citratus*, família das Poaceae, utilizada como planta medicinal, tem efeito calmante, anti-inflamatório, antibacteriano e é cultivado para produção comercial de óleo essencial, o *Lemon Grass*. De acordo com as novas tendências do mercado, a tecnologia de bebidas representa um dos segmentos mais inovadores. Mas, embora o capim-limão seja conhecido como erva medicinal, pouco é utilizado na produção de bebidas. Nesse sentido, buscou-se desenvolver uma bebida gaseificada a partir de capim-limão, diferenciada das similares, suave e com boa aceitação. Foram utilizados dois procedimentos para a elaboração inicial da base de capim limão: (1) "suco" de capim limão – CLT; (2) infusão de capim limão – CLF. No preparado 1, folhas de capim-limão foram trituradas e filtradas, separando-as do bagaço. No preparado 2, fez-se uma infusão das folhas. Em seguida, uma calda-base de açúcar foi preparada com 55° Brix, com aquecimento a 85 °C/15min. Como aditivos foram utilizados o ácido málico (INS 2296, acidulante), o ácido cítrico (INS 330, acidulante), o ácido ascórbico (INS 300, antioxidante) e o benzoato de sódio (INS 212, conservante). Acrescentou-se água gelada, resfriando-se até 0 °C. Fez-se a carbonatação por injeção de CO<sub>2</sub> (6Kgf/cm<sup>2</sup>) sob baixa temperatura/1h e engarrafou-se. Foram realizadas as análises físico-químicas e microbiológicas e avaliação sensorial dos produtos. Nos testes de aceitação, para o produto CLT, dos 218 entrevistados, 46% dos homens e 44% das mulheres indicaram "gostei muito", e para o CLF, indicaram 33% e 48%, respectivamente. O CLT (1) formou um depósito de resíduos no fundo da garrafa e o produto CLF (2) seguiu como preferido, sendo caracterizado como: acidez total 0,23g/100mL, densidade a 20 °C 1,055 g/mL, pH= 3,06, turbidez 2,53 EBC, ausência de coliformes totais, bolores e leveduras. Face à aceitação geral do produto, viabilidade técnica e qualidade, considera-se oportuna uma avaliação de viabilidade econômica do produto com vistas à inserção deste no mercado consumidor.

Palavras-chaves: Novo produto. Carbonatada. Capim-limão.

Apoio Financeiro: CNPQ-PIBITI.

## CARBONATED DRINK OF LEMON GRASS

ARALDI<sup>1</sup>, E. Z.; ARALDI<sup>2</sup>, L. Z.; GELINSKI<sup>3</sup>, J. M. L. N.

<sup>1</sup> Universidade do Oeste de Santa Catarina (Unoesc). Acadêmico do Curso de Engenharia de Alimentos, Bolsista CNPq/PIBITI. *E-mail*: edimar26araldi@gmail.com

<sup>2</sup> Universidade do Oeste de Santa Catarina (Unoesc). Acadêmica do Curso de Engenharia de Alimentos. *E-mail*: lenirzago@gmail.com

<sup>3</sup> Universidade do Oeste de Santa Catarina (Unoesc). Docente do Curso de Engenharia de Alimentos. Doutora em Ciência dos Alimentos. *E-mail*: jane.gelinski@unoesc.edu.br

The lemongrass specie *Cymbopogon citratus* belongs to the Poaceae family and is used as a medicinal plant; has calming effect, anti-inflammatory, antibacterial and it is used to cultivate for commercial production of essential oil. According to the new market trends, the liquor technology is one of the most innovative segments. But while lemon grass is known as a medicinal herb the production of its beverage is not common. In this sense, we sought to develop a carbonated beverage from lemon grass, differentiated from similars, and well accepted. Two procedures were used for initial preparation of lemon grass basis: (1) "juice" of lemongrass – CLT; (2) infusion of lemon – CLF. In preparation 1, leaves of lemon grass were crushed and filtered, separating the pulp. In preparation 2, an infusion of the leaves was made. Later, a sugar-based slurry was prepared with 55° Brix with heating at 85 °C/15min. As additives were used malic acid (INS 2296, acidulant), citric acid (INS 330, acidulant), ascorbic acid (INS 300, antioxidant), and sodium benzoate (INS 212, preservative). After was added ice water cooling up to 0 °C. The carbonation injection with CO<sub>2</sub> (6 Kgf / cm<sup>2</sup>) was made under low temperature/1h and after, bottling up. We did the analysis physico-chemical, microbiological and sensory. In acceptance testing, for the CLT product of the 218 respondents, 46% of men and 44% of women indicated "liked" and for the CLF indicated 33% and 48% respectively. As the CLT (1) formed a waste deposit in the bottle, the CLF product (2) followed as the preferred and was characterized as: total acidity 0,23g/100ml, density at 20 °C 1.055 g/mL, pH = 3.06, 2.53 EBC turbidity, absence of total coliforms and molds and yeast. Given the general acceptance of the product, technical feasibility and quality, it is considered timely economic feasibility assessment of the product with view to the inclusion of the same in the consumer market.

Keywords: New product. Carbonated. Lemon grass.

Financial Support: CNPq-PIBITI.