

AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DE ESPUMANTE MOSCATEL ENVASADO EM LATA DE ALUMÍNIO

Pesquisador(es): CONTE, Patrícia; SOUZA, Edson Luiz de; NOGUEIRA, Maria Rita Chaves; SOARES, Fabiana Andreia S. de Martini

Curso: Engenharia de Alimentos

Área: Ciências da Vida e Saúde

Resumo: A indústria de bebidas vem se desenvolvendo muito nos últimos anos no Brasil. Isso porque novos produtos são criados e novas tecnologias estão sendo utilizadas pelas empresas, fato que tem ganhado destaque no mercado e consequentemente, tem aumentado o portfólio de produtos oferecidos aos consumidores. Quando se refere a bebidas alcoólicas, um dos produtos que mais cresceu em termos de variedade e volume de produção foram os vinhos espumantes, que antigamente eram pouco conhecidos e de difícil acesso aos consumidores, e com o passar dos anos conquistaram seu espaço no ramo de bebidas. Os produtos encontrados no mercado são envasados tradicionalmente em garrafas de vidro. Essa embalagem é vista como algo que dá ao produto maior sofisticação e elegância, porém apresenta algumas dificuldades de manipulação e transporte. Uma alternativa para superar essas dificuldades seria inserir nesse mercado as embalagens metálicas para envase e venda desse tipo de espumante. No presente trabalho foi estudada a qualidade do espumante Moscatel envasado em latas de alumínio, trinta dias após o envase, comparadas às envasadas em garrafas de vidro, através de análises de estabilidade, testes sensoriais e físico-químicos, objetivando-se validar a utilização dessa embalagem para espumantes. Os testes apresentaram bons resultados da embalagem metálica, indicando boa opção de sua utilização.

Palavras-chave: Embalagem metálica. Intenção de compra. Avaliação sensorial.

E-mails: pattyconte@hotmail.com /edson.souza@unoesc.edu.br