

DESENVOLVIMENTO E CONTROLE DE QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA, MICROBIOLÓGICA E SENSORIAL DE BEBIDA GASEIFICADA COM EXTRATO DE CAPIM-LIMÃO

Orientadora: GELINSKI, Jane Mary Lafayette Neves

Pesquisador: ARALDI, Edimar Zortea

O capim-limão, espécie *Cymbopogon citratus*, família das Poaceae, utilizado como planta medicinal, tem efeito calmante, anti-inflamatório, antibacteriano e cultivado para a 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: “suco” de capim-limão-CLT; 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), ácido cítrico (INS 330, acidulante), ácido ascórbico (INS 300, antioxidante) e benzoato de sódio (INS 212, conservante). Acrescentou-se água gelada, resfriando-se até 0 °C. Fez-se a carbonatação por injeção de CO₂ (6Kgf/cm²) sob baixa temperatura/1h e engarrafou-se. Foram realizadas as análises físico-química, microbiológica 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. Como o CLT (1) formou um depósito de resíduos no fundo da garrafa, o produto CLF (2) seguiu como preferido e caracterizado como: acidez total 0,23g/100 mL, densidade a 20 °C 1,055 g/mL, pH= 3,06, turbidez 2,53 EBC, ausência de coliformes totais e de 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-chave: Novo produto. Carbonatada. Capim-limão.

jane.gelinski@unoesc.edu.br

edimar26araldi@gmail.com