

# **CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA DE BEBIDA TIPO SMOOTHIE DE AÇAÍ E BANANA ELABORADA COM EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DA AMÊNDOA DA CASTANHA DE CAJU**

## **II Encontro de Iniciação Acadêmica**

Elicia Alves de Oliveira, Leonardo Coelho da Silva Martins, Lorena Maria Freire Sampaio, Paulo Henrique de Sousa Machado, Luciana de Siqueira Oliveira

Os smoothies ganharam espaço na dieta dos consumidores por serem uma bebida energética, saborosa e de baixo valor calórico, os quais são elaborados a base de frutas, as quais agregam elevada qualidade nutricional e funcional ao alimento, sendo uma alternativa ao consumo de frutas in natura. Esse trabalho objetivou caracterizar quimicamente bebida de fruta tipo smoothie de açaí e banana elaborada com extrato hidrossolúvel de amêndoa da castanha de caju, além de realizar comparativo nutricional com bebida elaborada com leite bovino. Os smoothies foram elaborados em condições semelhantes de formulação, diferenciando apenas quanto ao uso do extrato hidrossolúvel da amêndoa da castanha de caju (Amostra A) ou leite bovino (Amostra B), bem como de processamento. As amostras foram analisadas quanto aos parâmetros químicos de qualidade (pH e acidez titulável - AT), composição (lipídeos e proteínas), bem como quanto a atividade antioxidante total (AAT). A AT para as amostras A e B foram 0,016% e 0,021% de ácido málico, respectivamente. Quanto ao pH, a amostra A apresentou valor de 4,67 e a amostra B de 5,51, sendo ambas caracterizadas como ácidas. O conteúdo de proteínas observado foi maior na amostra B (13,73%), contudo a amostra A, considerando ser uma bebida vegetal, apresentou conteúdo de proteína relativamente elevado, 6,00% para 100 g. O conteúdo de lipídeos apresentado por ambas as amostras foi baixo, indicando que são bebidas de baixo teor calórico. Não foi observado entre as amostras diferença significativa quanto a AAT, já que esta é atribuída, principalmente, ao açaí, o qual é rico em compostos antioxidantes, e ambas as formulações são elaboradas com a mesma quantidade da polpa dessa fruta. O smoothie elaborado com extrato hidrossolúvel da amêndoa da castanha de caju apresenta-se como uma alternativa nutritiva para os consumidores intolerantes a lactose, bem como para aqueles adeptos a uma dieta vegana ou vegetariana.

Palavras-chave: composição nutricional. smoothie. atividade antioxidante. bebida vegetal.