

DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE BEBIDA DE FRUTA GASEIFICADA ADICIONADA DE XAROPE DE HIBISCO (*HIBISCUS SABDARIFFA*) SEM CORANTES ARTIFICIAIS.

Karoline Sousa Monteiro, Francisco Elvino Rodrigues Paes, Adriana Machado Nogueira, Larissa Moraes Ribeiro da Silva

O refrigerante mostra-se como uma oportunidade para o desenvolvimento de novas bebidas de frutas, uma vez que ele é um produto prático e saboroso. O maracujá-amarelo é uma fruta rica em riboflavina, ácido nicotínico, carotenóides e compostos fenólicos. O limão, facilmente encontrado em todas as regiões do Brasil, é um fruto rico em vitamina C, ácido fólico e compostos fenólicos. O hibisco está dentro da classificação de Plantas Alimentícias Não-Convencionais (PANC), onde se engloba todas as espécies consideradas invasoras por não possuírem grande importância econômica e ecológica. O consumo de hibisco apresenta inúmeros benefícios à saúde devido a sua composição, porém atualmente ainda é pouco utilizado pela indústria, para o desenvolvimento de novos produtos. Dessa forma, o objetivo dessa pesquisa foi o desenvolvimento e caracterização de uma bebida gaseificada de maracujá e limão adicionada de xarope de hibisco, sem corantes artificiais. Foram elaboradas três formulações, com as seguintes concentrações de xarope de hibisco 0% (F1), 2,5% (F2), 5% (F3), as concentrações de maracujá e limão se mantiveram as mesmas para as três formulações(5,5% polpa de maracujá e 3,5 suco de limão). As três formulações selecionadas passaram por análises de caracterização físico-química. A formulação F3, que continha maior concentração de xarope de hibisco apresentou maior acidez, teor de compostos fenólicos totais, antocianinas, flavonoides, e atividade antioxidante. Para a análise de carotenóides as presentes formulações obtiveram um teor baixo. A bebida carbonatada de frutas adicionada de xarope de hibisco apresentou-se, a partir das análises discutidas, como um produto atraente em quantificação de compostos bioativos. Tendo em vista os parâmetros avaliados nesta pesquisa, assim sugere-se para formulação da bebida uma proporção de 3,5% limão, 5,5% de maracujá e 5% de xarope de hibisco (formulação F3).

Palavras-chave: BIOATIVOS. HIBISCO. BEBIDA. CORANTES.