

## DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA TIPO BUBLE TEA, A BASE DE CHÁ MATE COM POLPA DE FRUTA NATIVA ADICIONADA DE ESFERAS DE NÉCTAR DA MESMA FRUTA.

Betina Luiza Koop <sup>1</sup>

Daiane Lançanova <sup>2</sup>

Larissa Canhadas Bertan <sup>3</sup>

Marcos Alceu Felicetti <sup>4</sup>

Cátia Tavares dos Passos <sup>5</sup>

O consumo de erva-mate vem apresentando crescimento nos últimos anos devido a maior demanda por alimentos naturais e de maior valor nutritivo, na forma de chá possui ação antioxidante, através dos compostos fenólicos. As frutas são outro componente de grande importância para a saúde humana, sendo a pitanga (*Eugenia uniflora L.*) uma fruta nativa pouco explorada comercialmente, apresentando ação antioxidante e vitaminas. Com isso, o presente trabalho teve como objetivo elaborar uma bebida à base de chá mate com néctar de pitanga, adicionada de esferas de néctar da mesma fruta, a fim de avaliar sua aceitabilidade através de análise sensorial. Para isso o chá mate foi preparado pela infusão de 1,6g de chá mate em 300mL de água mineral à 95°C, 16min e o néctar foi elaborado com 30% de polpa. A bebida foi composta com as proporções chá mate e polpa: 60:40 e 50:50 e sacarose, nas concentrações finais de 6 e 8%. Foram realizadas duas análises sensoriais de aceitação, as quais, foram realizadas após 3 dias de armazenamento, com 45 julgadores não treinados. Os testes de aceitação foram aplicados em dois níveis: avaliação de atributos (aparência, cor, sabor e aroma) por meio de escala hedônica de 9 pontos e atitude de compra utilizando escala de 7 pontos. A melhor formulação escolhida na primeira sensorial foi adicionada de esferas de néctar de pitanga, desenvolvidas através da técnica de gelificação iônica externa, com alginato de cálcio e realizada nova análise sensorial, sob as mesmas condições. Durante a análise também foi feito o levantamento do perfil dos provadores, nas duas análises sensoriais propostas. As quatro formulações foram aceitas em todos os atributos,

---

<sup>1</sup> Acadêmica do curso de Engenharia de Alimentos, Bolsista do Edital Nº 308/PRO-ICT/UFFS/2014, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Laranjeiras do Sul/PR. [bekoop@hotmail.com](mailto:bekoop@hotmail.com)

<sup>2</sup> Acadêmica do curso de Engenharia de Alimentos, Bolsista voluntária do Edital Nº 308/PRO-ICT/UFFS/2014, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Laranjeiras do Sul/PR. [daia\\_lancanova@hotmail.com](mailto:daia_lancanova@hotmail.com)

<sup>3</sup> Professora Adjunta III Doutora em Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Laranjeiras do Sul/PR. [larissa.bertan@uffs.edu.br](mailto:larissa.bertan@uffs.edu.br)

<sup>4</sup> Professor Doutor em Engenharia Química, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Laranjeiras do Sul/PR. [marcos.felicetti@uffs.edu.br](mailto:marcos.felicetti@uffs.edu.br)

<sup>5</sup> Professora Doutora em Microbiologia Agrícola e do Ambiente, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Laranjeiras do Sul/PR. [catia.passos@uffs.edu.br](mailto:catia.passos@uffs.edu.br)

[Digite texto]

não apresentando diferença estatística entre as formulações a 95% de confiança, apresentando resultados gostei ligeiramente para aparência, cor e aroma e gostei regularmente para sabor, sendo que os mesmos relataram que comprariam ocasionalmente a bebida. Levando em consideração os custos do produto final, teor de compostos fenólicos e sacarose, escolheu-se a formulação 60:40-6% para adição das esferas e realização de uma segunda análise sensorial, a qual apresentou os mesmos resultados da bebida sem adição das esferas, não diferindo estatisticamente entre si, ao mesmo nível de confiança. Foi realizado levantamento da frequência do consumo de chá mate gelado, sendo verificado que 87% dos participantes tinham o hábito de consumo na primeira análise e 80% na segunda, sendo que 33 e 22% consumiam diariamente, respectivamente. Na primeira análise a maior parte dos avaliadores eram estudantes de graduação (51%) e na segunda análise eram docentes do ensino superior (44%). Pode-se observar que a diferença de perfil da primeira para a segunda análise não influenciou na avaliação, pois o produto foi aceito em ambas análises, provavelmente devido ao público ter como hábito o consumo de chá mate gelado. Com base nos resultados apresentados, pode-se verificar que o produto foi bem aceito e que provavelmente encontrará mercado consumidor.

**Palavras-chave:** pitanga; esferas de alginato de sódio; perfil dos avaliadores.