



AVALIAÇÃO SENSORIAL E PROPRIEDADES NUTRICIONAIS DE UM SUCO MISTO DE LARANJA, MORANGO E CENOURA

Demoliner, F.¹, Rodrigues, K.L.²

^{1,2} Departamento de Nutrição - Faculdade de Nutrição – Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, Rio Grande do Sul, e-mail: lameiro_78@hotmail.com

Sucos de frutas são consumidos e apreciados em todo o mundo, não só pelo seu sabor, mas também por serem fontes de minerais e vitaminas. A formulação de bebidas mistas pode ser utilizada com a finalidade de combinar diferentes aromas e sabores e pela complementação de nutrientes fornecidos por diferentes frutas e/ou hortaliças. O objetivo deste estudo foi desenvolver um suco misto de laranja, morango e cenoura, avaliar sua preferência sensorial e suas propriedades nutricionais. O suco misto de laranja, morango e cenoura foi elaborado com diferentes concentrações de cenoura (25, 50 e 75%). Foi realizada avaliação sensorial das três formulações utilizando o teste de preferência. A formulação de maior preferência selecionada foi submetida à análise de vitamina C e análise centesimal: umidade, cinza, proteínas bruta, lipídios, fibra bruta, carboidratos e valor energético total. O teste de preferência mostrou que o produto mais aceito foi aquele contendo 25% de cenoura em sua composição ($p=0,028$). A formulação com maior teor de cenoura foi a menos preferida, possivelmente por apresentar alto teor de fibras insolúveis, gerando consistência indesejável. A média do teor de vitamina C encontrado foi de $18,10 \text{ mg} \cdot 100\text{g}^{-1}$. A análise centesimal do suco, para caracterização nutricional do produto, revelou um valor energético de $35,82 \text{ Kcal} \cdot 100\text{g}^{-1}$. Os valores encontrados para carboidrato e fibra bruta foram de 8,38 e 0,39 %, respectivamente.