

PESQUISA - FAEN

DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA FUNCIONAL EM PÓ A PARTIR DE SUBPRODUTOS DE ABACAXI E DE ARROZ

Giovana Dos Santos Marcelino (giovnamarcelino87@gmail.com)

Eliana Janet Sanjinez Argandona (elianaargandona@ufgd.edu.br)

A crescente demanda por alimentos funcionais ressalta a importância de uma alimentação saudável e sustentável. O aproveitamento de resíduos agroindustriais, como o bagaço de abacaxi e a quirera de arroz, oferece uma solução sustentável a partir do desenvolvimento de produtos com valor nutricional agregado. O objetivo do estudo foi desenvolver uma bebida funcional em pó utilizando subprodutos do despolpamento de abacaxi e do beneficiamento de arroz, com foco na redução de desperdício e no atendimento à demanda por opções práticas e saudáveis. O processo do desenvolvimento da bebida, a partir dos resíduos da polpa de abacaxi e quirera de arroz, envolveu etapas de cocção, trituração, peneiramento, adição de edulcorantes, e secagem por atomização a 170°C. A bebida resultante apresentou pH de 4,6 na forma líquida e 4,32 em pó com atividade de água reduzida de 0,986 para 0,14 após a secagem. O teor de sólidos solúveis foi 21°Brix, influenciado pela adição de sacarose e maltodextrina, essenciais para o processo de atomização. O produto em pó demonstrou boa solubilidade (83,15%) e baixa higroscopicidade (14,26%), com umidade de 1,64%. A secagem concentrou as fibras de 51,24% para 76,63% e o teor de vitamina C de 9,16 para 112,44 mg/100g. O rendimento da atomização na obtenção do produto em pó foi de 17,16%, com teores de lipídeos e proteínas de 0,58g/100g

e 1,5g/100g, respectivamente. A quirera de arroz contribuiu com 14,57% de amido e o produto apresentou 53,30% de açúcares totais devido à adição de sacarose e maltodextrina. O produto em pó mostrou características tecnológicas adequadas e retenção de nutrientes, revelando-se uma alternativa nutritiva e sustentável. Este tipo de bebida não apenas atende à demanda de consumidores que buscam opções saudáveis e práticas, mas também contribui para a sustentabilidade ao utilizar resíduos agroindustriais, agregando valor aos subprodutos e reduzindo os impactos ambientais associados ao desperdício de alimentos.

Palavras-chave: alimento nutritivo; atomização; resíduos agroindustriais.