

AVALIAÇÃO DO PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE REFRIGERANTES SABOR LARANJA COMERCIALIZADOS NA REGIÃO DO CARIRI CEARENSE.

Thayse Wilma Nogueira de Oliveira¹; Luciana Façanha Marques²; Maria Ludimila Silva Sales¹; Monyque Rodrigues Martins¹; Tecnologia em alimentos / CENTEC. (thaysewilma@yahoo.com.br); (lucianamarques_ce@yahoo.com.br).

Refrigerante é uma bebida à base de água mineral e açúcar. Na fabricação dos refrigerantes a base de açúcar, uma das formas mais empregadas para o controle de processo de produção pelo controle de qualidade das indústrias, é através do “Brix” da bebida. Através das boas práticas de fabricação, juntamente com análise do Brix, podemos garantir a qualidade do produto. O objetivo deste trabalho foi avaliar os padrões de identidade e qualidade de diferentes tipos de refrigerantes sabores laranja. Foram obtidas três amostras de refrigerantes sabores laranja de marcas comerciais diferentes, levadas ao Laboratório de Bromatologia da Faculdade de tecnologia CENTEC Cariri, onde foram realizadas as análises em triplicata de pH, sólidos solúveis, acidez, açúcares totais e extrato seco. O regulamento técnico da ANVISA determina para refrigerantes de laranja no mínimo 10° Brix° e um teor de acidez titulável de no mínimo 0,1%, todas as amostras analisadas mostraram-se de acordo com o padrão de identidade e qualidade dos refrigerantes de sabor laranja determinados pela legislação, diferindo-se entre si.

Palavras chaves: açúcar; qualidade; fabricação.

1Alunas de Graduação do Curso de Tecnologia em Alimentos da Faculdade de Tecnologia CENTEC / FATEC – Cariri; 2. Docente do Curso de Tecnologia de Alimentos da Faculdade de Tecnologia CENTEC / FATEC – Cariri.