



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO - UFMA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, SAÚDE E TECNOLOGIA – CCSST
ENGENHARIA DE ALIMENTOS**

VANESSA SILVA VIEIRA

**ESTABILIDADE FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE NÉCTAR DE
MARACUJÁ ADOÇADO COM STÉVIA REBAUDIANA BERTONI**

IMPERATRIZ-MA

2023

VANESSA SILVA VIEIRA

**ESTABILIDADE FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DO NÉCTAR DE
MARACUJÁ ADOÇADO COM STÉVIA**

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao Curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal do Maranhão, como requisito para a obtenção do grau de Bacharel em Engenharia de Alimentos.

Orientador: Prof. Dr. Virlane Kelly Lima Hunaldo

IMPERATRIZ-MA

2023

VANESSA SILVA VIEIRA

**ESTABILIDADE FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE NÉCTAR DE
MARACUJÁ ADOÇADO COM STÉVIA REBAUDIANA BERTONI**

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao Curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal do Maranhão, como requisito para a obtenção do grau de Bacharel em Engenharia de Alimentos.

Orientador: Prof.^a. Dr. Virlane Kelly Lima Hunaldo

APROVADO EM: ___/___/2023

BANCA EXAMINADORA

Prof.^a . Dr. Virlane Kelly Lima Hunaldo (Orientador)

Prof.^a . Dr. Adriana Crispim Freitas

Prof.^a . Dr. Michelli Erica Souza Ferreira

Ficha gerada por meio do SIGAA/Biblioteca com dados fornecidos pelo(a) autor(a).
Diretoria Integrada de Bibliotecas/UFMA

Silva Vieira, vanessa.
ESTABILIDADE FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE NÉCTAR
DE MARACUJÁ ADOÇADO COM STÉVIA REBAUDIANA BERTONI /
vanessa Silva Vieira. - 2023.
20 f.

Orientador(a): Virlane Kelly Lima Hunaldo.
Curso de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal
do Maranhão, imperatriz, 2023.

1. Estabilidade. 2. Saudabilidade. 3. Stévia
Rebaudiana. I. Lima Hunaldo, Virlane Kelly. II. Título.

AGRADECIMENTOS

Inicialmente gostaria de agradecer a Deus, por sempre me dar forças para seguir em frente e me mostrar que posso conquistar tudo àquilo que eu quiser.

A minha família, minha mãe Rosângela, ao meu pai Raimundo e as minhas irmãs Viviane, Eva e Evelyn, e ao meu tio Edmar, por sempre me apoiarem e me ajudarem quando precisei e por me encorajar a continuar.

A Kassia Vitoria e a Evelyn por estarem juntas comigo durante todo o tempo do projeto me ajudando a realizar as atividades do mesmo.

A todos os colegas do laboratório Laprov por me ajudarem durante as análises do projeto.

As minhas amigas que fiz durante o curso Ariane, Catarina, Kethllin, Jayanna, Meire e Luana por sempre me apoiarem e estarem comigo e me fazerem a aguentar esses últimos anos de curso e por sempre me fazerem rir e ver um lado bom na UFMA.

Aos professores que me ensinaram e me fizeram me apaixonar pelo curso, que se dedicaram como podiam a ensinar no meio de várias dificuldades.

A minha orientadora, a professora Virlane Kelly por me aceitar como bolsista e me ensinar com dedicação e paciência.

Por fim, agradecer a mim mesma por não desistir e sempre acreditar que iria conseguir alcançar os meus objetivos apesar das dificuldades.

SUMÁRIO

1. Introdução.....	06
2. Materiais e métodos.....	07
2.1. Obtenção do néctar.....	08
2.2. Análises físico-químicas.....	08
2.3. Análises microbiológicas.....	08
2.4. Análises estatísticas.....	08
3. Resultados e Discussões.....	08
4. Conclusão.....	13
5. Agradecimentos.....	13
6. Referências.....	14



Estabilidade Físico-Química e Microbiológica do Néctar de Maracujá adoçado com Stévia Rebaudiana Bertoni

Title in english

V. S. Vieira^{1*}; V. K. L. Hunaldo²

¹ *Laboratório de Processamento de Vegetais, Universidade Federal do Maranhão, 65900-410, Imperatriz-maranhão, Brasil*
**vanessa.sv@discente.ufma.br*

(Recebido em dia de mês de ano; aceito em dia de mês de ano)

O maracujá (*Passiflora edulis*) é uma planta originária da América tropical. No Brasil, a maior parte da produção é destinada para consumo humano in natura. Néctar é definido como: “bebida não fermentada, obtida da diluição em água potável da parte comestível do vegetal ou de seu extrato, adicionado de açúcares, destinada ao consumo direto”. O objetivo deste trabalho foi formular o néctar de maracujá adoçado com estévia e estudar a estabilidade físico-química e microbiológica do mesmo durante sete meses. As frutas utilizadas na obtenção do néctar foram adquiridas no comércio varejista de Imperatriz-MA. Os néctares foram submetidos à pasteurização a 90° C por 60 segundos em tachos de alumínio em fogão convencional. Seguido de enchimento a quente (hot fill). Para as análises de pH obteve-se os valores de 2,5 a 3, para os sólidos solúveis do néctar de maracujá os valores obtidos variaram de 2 a 2,4, acidez os valores obtidos neste estudo foram de 0,62 a 0,80, para a vitamina C obteve-se valores variando de 1,0 a 1,3, para a análise de cor obteve-se os valores L* 18,14 a 43,56, a* 2,3 a 3,66 e b* 17,75 a 30,43, também foram realizadas as análises microbiológicas de coliformes totais a 35°C, contagem de bolores e leveduras (UFC g-1) a 25°, Aeróbios mesófilos e Salmonella 35°C. A partir dos resultados obtidos das análises microbiológicas pode-se confirmar a inocuidade do produto como também confirmar que o mesmo atende as condições higiênico-sanitárias de processamentos e do tratamento térmico realizado na produção do néctar.

Palavras chaves: Saudabilidade, Stévia Rebaudiana, Estabilidade
