



**AVALIAÇÃO NUTRICIONAL, COMPOSTOS BIOATIVOS E POTENCIAL ANTIOXIDANTE EM BLENDS DE FRUTAS TROPICAIS E EXTRATOS VEGETAIS: PROCESSAMENTO E ESTABILIDADE**

**Ana Marina Assis Alves<sup>1</sup>, Adriana Ferreira dos Santos<sup>2</sup>**

**RESUMO**

O objetivo deste trabalho foi a avaliação nutricional, compostos bioativos e o potencial antioxidante, com base no enriquecimento nutricional de néctares, pelo processamento e estabilidade de blends. Foram utilizados néctares de abacaxi, maracujá e acerola e extratos de cenoura e couve. Os néctares dos frutos foram utilizados como matrizes, dos quais, representaram 70% das amostras e os extratos vegetais representaram 30%. Os blends foram submetidos à estabilidade por um período de 30 dias e avaliados em intervalos de cinco dias. Foram testados cinco formulações com diferentes concentrações de néctar de frutos e extratos vegetais, com teor de sólidos solúveis de 15 °Brix. Os néctares para a mistura dos blends foram processados e adicionados dos ingredientes, logo após foram submetidos a tratamento térmico à temperatura de 90 °C por 2 minutos, envasados a quente em garrafas PET. Foram realizadas avaliações físico-química, nutricional, compostos bioativos e atividade antioxidante. Os sólidos solúveis, pH e acidez titulável apresentaram uma oscilação com o tempo de armazenamento. Os teores de ácido ascórbico, compostos fenólicos e antocianinas foram as características mais afetadas durante o armazenamento. As formulações 3 e 5 foram as que apresentaram os melhores resultados para a quantificação dos compostos bioativos. A formulação 5 apresentou o melhor período de conservação.

**Palavras-chave:** conservação, qualidade, suco.

**NUTRITIONAL EVALUATION, BIOACTIVE COMPOUNDS AND POTENTIAL ANTIOXIDANT IN TROPICAL FRUIT BLENDS AND EXTRACTS VEGETABLE : PROCESSING AND STABILITY**

**ABSTRACT**

The objective was to nutritional assessment, bioactive compounds and antioxidant potential, based on the nutritional enrichment nectars, for processing and blends stability. Pineapple nectars were used, passion fruit and acerola and cabbage and carrot extracts. Nectars from fruits were used as templates, which accounted for 70% of samples and accounted for 30% plant extracts. The blends were subjected to stability over a period of 30 days and evaluated at intervals of five days. Five formulations were tested with different concentrations of nectar fruit and vegetable extracts, with soluble solids content of 15 ° Brix. Nectars for mixing the blends were processed and added to the ingredients after they have been subjected to heat treatment at a temperature of 90 °C for 2 minutes, warm packaged in PET bottles. Physical chemistry, nutritional evaluations were performed, bioactive compounds and antioxidant activity. The soluble solids, pH and titratable acidity had an oscillation with storage time. The levels of ascorbic acid, phenols and anthocyanins were the most affected characteristics during storage. Formulations 3 and 5 were the ones that showed the best results for the quantification of bioactive compounds. The formulation 5 also showed better stability.

**Keywords:** conservation, quality juice .

<sup>1</sup>Aluna do Curso de Engenharia de Alimentos, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, UFPG, Pombal, PB, e-mail: marinalves17@hotmail.com

<sup>2</sup>Engenheira Agrônoma, Professora Doutora, Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos, UFPG, Pombal, PB, e-mail: adrefesantos@yahoo.com.br