



Universidade Federal  
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



## Análises físico-químicas de refrigerantes de cola e guaraná tradicionais e tipo zero

Yohanne S. M. SOUTO, Fabiano F. de LIMA, Geraildo A. S. SILVA, João F. S. NETO, Alfredina dos S. ARAÚJO

Yohanne Sunally Medeiros Souto

UATA/CCTA Engenharia de Alimentos do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar – UFCG – Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000. Pombal-PB. E-mail: Yohanne\_sunally@hotmail.com

Refrigerante é a bebida gaseificada, obtida pela dissolução em água potável, de suco ou extrato vegetal de sua origem, adicionada de açúcares. Os ingredientes básicos para os refrigerantes são suco de fruta, para os refrigerantes a base de suco de fruta, noz de cola ou extrato de noz de cola, para os refrigerantes de cola, semente de guaraná (gênero *Paullinia*) ou seu equivalente em extrato de guaraná, para o refrigerante de guaraná, dentre outros. O acidulante adicionado no processo de fabricação dos refrigerantes regula a doçura do açúcar, realça o paladar e baixa o pH da bebida, inibindo a proliferação de microorganismos. Todos os refrigerantes possuem pH ácido (2,7 a 3,5 de acordo com a bebida). Neste trabalho objetivou-se avaliar as características física e físico-químicas de refrigerantes de cola e guaraná, nas versões tradicionais e zero, que são comercializadas na cidade de Pombal - PB. As amostras foram avaliadas quanto a característica de densidade ( $\text{g}/\text{cm}^3$ ) de pH, acidez titulável em ácido cítrico ( $\text{g}/100\text{mL}$ ) e sólidos solúveis ( $\%$ , °Brix). Todas as análises foram realizadas em triplicata, seguiu-se metodologia do Instituto Adolfo Lutz (2008). O refrigerante de cola tradicional obteve menor valor de pH ( $2,64 \pm 0,02$ ) quando comparado com os outros refrigerantes, de ambas as versões. Foi notória a baixa concentração de sólidos solúveis e baixa densidade (próxima da água) nos refrigerantes zero. Com relação ao teor de acidez o refrigerante de guaraná zero obteve menor valor (0,47 g de ácido cítrico/100 mL). Conclui-se que todos os refrigerantes apresentaram teores de acidez permitidos pelo regulamento técnico de identidade e qualidade para refrigerante, estabelecido pelo Ministério da Agricultura e do Abastecimento (1998) (mínimo de 0,1 em ácido cítrico) e que os refrigerantes na versão zero apresentaram grandes diferenças com o tradicional nos valores de sólidos solúveis e densidade, pela redução dos teores de açúcares no processamento.

**Palavras-chave:** refrigerante, tradicional, zero, legislação, físico-química

