



XVIII – Encontro de Tecnologia – Engenharias e TI

Universidade de Uberaba – Uniube

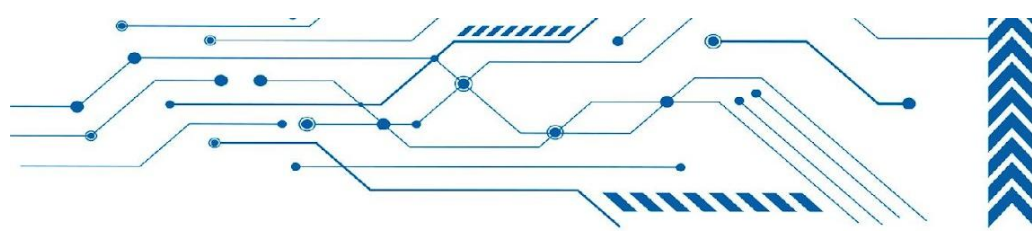
PRODUÇÃO DE REFRIGERANTE

Acadêmicos: Adrielly de Fátima Gonçalves; Amanda Pereira Queiroz; Ana Clara Santos Pimenta; André Luís de Menezes Leme; Erica Fabiane Marques Sambugari; Gustavo Almeida de Sousa; Ighor Borges Boaventura; Isabelle Abrahão Sallum Vaz; Jhennyfer Victória da Silva Menezes; João Pedro Mendes Tosta Gonçalves; Nicolly de Oliveira Rodrigues; Pedro Antonio da Silva Giaculi; Reinaldo Borges da Silva Neto

Professores: Ana Paula Silva Capuci, Adriano Dawison de Lima, Douglas Tsukamoto, Wagner Cardoso

E-mail do autor correspondente: anap.silva@uniube.br

O refrigerante é uma das bebidas mais consumidas no mundo e integra a rotina alimentar de grande parcela da população, contribuindo para o elevado consumo de açúcar associado ao aumento de doenças crônicas não transmissíveis. Nesse contexto, alternativas de bebidas gaseificadas com menor teor de açúcares e melhor valor nutricional tornam-se relevantes para a promoção da saúde. Este trabalho apresenta o desenvolvimento e a caracterização de um refrigerante artesanal de limão obtido por fermentação natural do tipo Yuja Chá. Os limões são higienizados e utilizados no preparo do Yuja Chá – mistura de suco, cascas e água submetida à fermentação espontânea. Em seguida, é elaborado um xarope a partir de água, açúcar e Yuja Chá, originando uma bebida naturalmente gaseificada, com teor alcoólico final inferior a 0,5%, o que a



classifica como não alcoólica. A formulação proposta foi concebida para reduzir o teor de açúcar, eliminar conservantes artificiais e manter o sabor e os compostos bioativos característicos do limão. A qualidade do produto é avaliada por meio de análises microbiológicas, com verificação da presença de coliformes totais e fecais, e de determinações físico-químicas, como pH, teor de sólidos solúveis (°Brix), aspecto visual e cor. Os resultados obtidos indicaram pH de 2,54 – característico de bebidas ácidas – e 7,8 °Brix, além de coloração verde-clara quase transparente e ausência de partículas em suspensão. Esses parâmetros sugerem potencial para consumo seguro e indicam que a bebida pode se configurar como alternativa de refrigerante com menor teor de açúcar e melhor perfil nutricional.

Palavras-chave: refrigerante; limões; yuja chá; açúcar.

