

RESUMO - CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS: CARACTERIZAÇÃO
QUÍMICA, FÍSICO-QUÍMICA E DE COMPOSTOS FUNCIONAIS DE
ALIMENTOS

**ACEITAÇÃO SENSORIAL DE FORMULAÇÕES EM SUCO DE FRUTAS
VERMELHAS SUPLEMENTADO COM PRÓPOLIS VERDE**

Gabriela Fonseca Lopes (gabifonseca@hotmail.com)

Géssica Aparecida Lopes (gessica_alopes@yahoo.com.br)

Rafaela De Souza Oliveira (rafaeladesoliveira@gmail.com)

Priscila Cardoso Fidelis (priscila.fidelis@ufop.edu.br)

Maria Helena Nasser Brumano (maria.brumano@uol.edu.br)

Sônia Maria De Figueiredo (smfigue@ufop.edu.br)

Nos dias atuais a população vem adotando hábitos alimentares mais saudáveis em busca de um equilíbrio alimentar. Neste contexto, os alimentos funcionais, ricos em compostos bioativos como os compostos fenólicos, vêm ganhando destaque, representando um mercado promissor e também despertando interesse da comunidade científica, devido aos benefícios que eles promovem para a saúde. Dentre esses alimentos, destaca-se a própolis verde, substância resinosa elaborada por abelhas *Apis Mellifera*, à partir da *Baccharis Dracunculifolia*. No entanto, o consumo de própolis ainda é baixo pela população, devido às suas características sensoriais. Sendo assim, o objetivo desse estudo foi elaborar formulações empregando suco comercial de frutas vermelhas, suplementado com própolis verde, avaliar compostos bioativos e antioxidantes e investigar sua aceitação sensorial por consumidores. Foram

utilizadas três concentrações diferentes de própolis nas formulações, 3,1 mg/mL (F1), 4,6 mg/mL (F2), e 6,1mg/mL (F3). Avaliou-se o teor de compostos fenólicos totais, flavonoides totais e a capacidade antioxidante por meio dos métodos ABTS, DPPH e FRAP. Os valores encontrados para as formulações variaram entre 3,73 a 5,03 mg AGE/mL para fenólicos, 0,14 a 0,22 mg de EQ/mL para flavonoides. Já para a capacidade antioxidante, os valores variaram entre 1119,15 a 1706,71 μ mol de Trolox/100 mL para ABTS, 775,54 a 1059,92 μ mol de Trolox/100 mL para DPPH e 1353,05 a 1926,74 μ mol de Trolox/100 mL para FRAP. Os resultados mostraram aumento estatisticamente significativo ($p < 0,05$), para todos os parâmetros avaliados nas amostras contendo própolis em comparação com o controle (suco sem adição de própolis). A análise sensorial realizada com 102 provadores, não treinados, mostraram que todas as amostras tiveram mais de 70% de aprovação para todos os atributos avaliados, não havendo diferença estatística entre a aceitação das três formulações, portanto consideradas aceitas pelos provadores. Esse trabalho é promissor em mostrar a aplicação de própolis verde como suplemento alimentar, oferecendo um produto de alto valor nutricional, com grande potencial antioxidante e com características sensoriais aceitas pelos consumidores.