

ANÁLISE DA QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA DOS REFRESCOS OFERECIDOS EM CRECHES MUNICIPAIS DE CUIABÁ-MT

COORDENADORA: ROZILAINE APARECIDA PELEGRINE GOMES DE FARIA

RESUMO DO PROJETO

O objetivo deste estudo foi avaliar a qualidade físico-química de refrescos de caju e maracujá servidos para escolares em creches municipais de Cuiabá - Mato Grosso. Foram feitas análises físico-química em refrescos de caju e maracujá servidos a escolares de oito creches públicas municipais da região leste de Cuiabá-MT. As análises físico-químicas da polpa e refresco foram feitas de acordo com o Instituto Adolf Lutz. Para comparação da qualidade físico-química dos refrescos servidos ao escolares o estudo foi desenvolvido em delineamento em blocos casualizados, considerando a creche o tratamento e o bloco o dia da semana em que o refresco foi servido. Foram avaliados teor de Vitamina C, Açúcar Total, pH, Acidez em Ácido Cítrico e Sólidos Solúveis. Na análise físico-química do refresco de caju houve aumento da concentração de vitamina C. A ausência de um procedimento padrão no preparo dos refrescos de caju e maracujá foi a principal causa das alterações dos atributos físicoquímicos dos mesmos.

Palavras-chave: Físico-química. Alimentação escolar. Caju. Maracujá.