

## RESUMO – ESTUDO DO PROCESSAMENTO E ENVASE DO CALDO DE CANA

O caldo de cana-de-açúcar é uma bebida opaca de coloração variável e viscoso (Molina *et al*, 2007). Sua composição nutricional predominantemente é constituída de sacarose, sólidos solúveis entre outros (ICET, 2004). A qualidade e a composição do caldo extraído estão diretamente associadas à variedade da cana de açúcar, que se diferenciam conforme alguns parâmetros: teor de açúcar, período de processamento, maturação e teor de fibra. O objetivo do trabalho é produzir uma bebida que apresente estabilidade físico-química e microbiológica durante o armazenamento para que possa ser consumida com segurança. O caldo foi extraído através da moagem da cana e em seguida o mesmo foi submetido ao processo de clarificação (fosfatação, calagem, ácido cítrico e pectina) para remoção de algumas impurezas, proporcionando maior estabilidade. Os parâmetros avaliados nesse estudo foram: °Brix e turbidez. Nos ensaios de fosfatação e calagem foi constatada a descaracterização sensorial do caldo, apesar de terem sido mantidas as características físico-químicas. Para a análise dos resultados utilizando o ácido cítrico e a pectina foi aplicado o planejamento experimental 2<sup>2</sup>. As melhores condições de °Brix e turbidez foram observadas nos níveis superiores das variáveis de entrada (concentração de ácido – 125ppm e temperatura – 70°C). Através desses resultados será realizado outro planejamento, visando determinar as melhores condições para a pasteurização a qual assegurará o envase.

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

MOLINA, G.; SUZART, C. A. G.; BERGARA, S.; QUEIROZ, T.; DAISUKE, M.; MORETTI, R. H. Caracterização de cultivares de cana-de-açúcar (*Saccharum spp.*) para a produção de caldo de cana: pH e acidez titulável. In: Congresso Brasileiro de ciências e tecnologia de alimentos, Belo Horizonte. **XXI Congresso Brasileiro de Ciências e Tecnologia de Alimentos**. 2007.  
INSTITUTO CENTRO DE ENSINO TECNOLÓGICO. **Produtor de cana-de-açúcar**. 2. ed. 2004. 64 p.