

## PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DAS BEBIDAS A BASE DE SOJA - VISCOSIDADE

Ariany Antunes MARTINS, Fabian Calixto FRAIZ

Este trabalho avaliou a viscosidade de bebidas a base de soja (ADES®) presentes no mercado nacional. Utilizou-se 10 sabores: maçã, morango, laranja, pêsego, abacaxi, original, maracujá, uva, manga e frutas tropicais. Observou-se as normas técnicas dos produtos como: prazo de validade, condições de armazenagem, acondicionamento e integridade das embalagens. Verificou a viscosidade cinemática, utilizando um viscosímetro capilar do tipo Cannon-Fenske de 20 mm<sup>2</sup>/s(K=0,9186). Ao final foi medida a densidade de cada bebida através de um densímetro flutuante. Todo o experimento foi realizado em duplicata. Os valores médios da viscosidade foram respectivamente: maçã (2,25); morango (2,36); laranja(2,05); pêsego(2,07); abacaxi(2,35); original(6,07); maracujá(2,35); uva(2,30); manga(2,20) e frutas tropicais (2,20). A amostra com sabor original apresentou-se como a de mais alta viscosidade entre todos os grupos, enquanto o sabor laranja teve o menor valor de viscosidade. Os resultados indicam que as bebidas a base de soja apresentam uma característica mais densa e uma textura mais espessa, ocasionando um maior tempo de permanência na cavidade bucal e, conseqüente, maior possibilidade de desmineralização do tecido dentário. A frequência elevada de consumo dessas bebidas, aumenta a probabilidade da ocorrência de erosão dental e lesões cáries. Esforços deverão ser direcionados para a orientação dietética da população com vistas ao controle do problema.

Palavras chave: Erosão dental, Sucos a base de soja, Viscosidade.