

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DAS BEBIDAS À BASE DE SOJA

Amanda Rossi CORELHANO, Fernando MEZONI, Judith Angelica Gonzales SULLCAHUMÁN, Elaine Machado BENELLI, Fernanda Morais FERREIRA, Fabian Calixto FRAIZ

As lesões erosivas do esmalte dental podem estar relacionadas com o aumento do consumo de bebidas industrializadas à base de soja. O objetivo deste trabalho foi avaliar o pH e a capacidade tampão de bebidas à base de soja presentes no mercado nacional. Para tal, foram utilizados nove sabores de bebidas à base de soja (ADES®): frapê de côco, maracujá, laranja, uva, abacaxi, morango, pêssego, vitamina de banana e maçã. O pH destas soluções foi determinado utilizando um potenciômetro WVT 330i. As bebidas foram tituladas pela adição seqüencial de 100µl de NaOH 0,1M até que o pH atingisse um valor de 7,4 ou imediatamente superior. Todo o experimento foi realizado em duplicata e foram avaliados dois lotes distintos do mesmo sabor de cada bebida. O suco que apresentou a maior capacidade tampão foi o de sabor abacaxi e a menor capacidade tampão foi encontrada nos sabores vitamina de banana e frapê de côco. Pode-se concluir que mesmo nos sabores com baixo pH inicial a capacidade tampão foi baixa, minimizando os riscos da erosão dentária.

Palavras-chave: Erosão dentária; Concentração de íons de hidrogênio; Soja.