

## **DETERMINAÇÃO DE SÓLIDOS SOLÚVEIS TOTAIS EM ALIMENTOS INFANTIS E REFRIGERANTES**

Aimêe Cerqueira da Silva<sup>1</sup>; Aline Karen Menezes Araújo<sup>1</sup>; Veronica Nogueira Jesus dos Santos<sup>1</sup>; Beatriz Barbosa de Souza de Jesus<sup>1</sup>; Vanessa de Oliveira Almeida<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Graduandas do Curso de Bacharelado em Nutrição (FAMAM), cerqueiraaimée@gamil.com, alinekaren97@hotmail.com, velnogueiranutri@gmail.com, beatrizbarbosanutri@gmail.com;

<sup>2</sup>Doutora em Ciências Agrárias (UFRB), FAMAM, voagro@gmail.com.

O mercado de alimentação infantil tem crescido substancialmente ao longo dos anos. A oferta de alimentos com embalagens apelativas e propagandas atrativas tem influenciado diretamente a alimentação das crianças principalmente nos primeiros anos de vida. Como forma de evitar o consumo dos refrigerantes considerados os maiores vilões da alimentação, devido ao alto de açúcar, muitos pais/responsáveis acabam incentivando o uso dos sucos industrializados, achocolatados, leite fermentado e iogurtes, por considerarem opções mais saudáveis e práticas para compor lanches e outras refeições infantis. Contudo, o aumento da obesidade infantil junto a outras dislipidemias como pressão alta e diabetes tipo 2, tem crescido paralelamente a oferta e consumo desses alimentos industrializados. Uma forma de avaliar a quantidade de açúcar desses alimentos é através da análise de sólidos solúveis (SST) que são os açúcares, carboidratos, ácidos orgânicos, proteínas, gorduras e minerais presentes nos alimentos. O objetivo do presente estudo foi determinar a quantidade de Sólidos Solúveis presente em bebidas lácteas, leite fermentado, néctar de fruta pronto para consumo e refrigerantes. A análise de sólidos solúveis foi realizada com auxílio de um refratômetro Analógico Portátil, os resultados são apresentados em escala °BRIX. Foram avaliados 1 bebida láctea, 1 danone, 1 leite fermentado, 1 néctar de frutas e 4 refrigerantes. Os alimentos foram avaliados através de 3 repetições para cada amostra, utilizando intervalo de 10 minutos. Houve variação de 5,1 a 20,2, sendo que o alimento que teve menor quantidade de açúcares foi a refrigerante Soda (5,1 °Brix), seguido dos refrigerantes Guaraná Antártica (10,1 °Brix), Coca cola (10,6 °Brix) e Pepsi (10,9 °Brix), Néctar de frutas sabor pêssego (11,1 °Brix), Danone (15,5 °Brix), Leite fermentado (17,4 °Brix) e o alimento que teve maior teor de açúcares foi a Bebida Láctea sabor chocolate (20,2 °Brix). As concentrações de açúcares nos alimentos infantis industrializados superaram as concentrações de açúcares nos refrigerantes, desmistificando que crença que esses alimentos são saudáveis, mostrando que os mesmos podem contribuir para o desenvolvimento de obesidade infantil entre outros problemas de saúde.

**Palavras-chave:** Obesidade infantil. Determinação de açúcar em alimentos. Bebidas.