



## DETERMINAÇÃO DO PERFIL DE VOLÁTEIS DE BEBIDAS VEGETAIS ADICONADAS DE CAFÉ SOLÚVEL UTILIZANDO GC-MS/MS

Letícia Senteio Silles **Granato**<sup>1</sup>; Wellington da Silva **Oliveira**<sup>2</sup>; Larícia Oliveira Cardozo **Domingues**<sup>3</sup>; Larissa Celeste **Ormenese**<sup>4</sup>; Aline de Oliveira **Garcia**<sup>5</sup>

Nº 21215

**RESUMO** – O público vegano e vegetariano está crescendo mais a cada dia. A busca por uma alimentação saudável, proveniente de uma fonte confiável e que não agrida ao meio ambiente, se tornou uma preocupação social comum. As demandas por esses produtos ainda não são atendidas plenamente, mas existem empresas em busca desse crescimento. Muitos produtos estão sendo lançados e novas pesquisas estão sendo feitas em busca de produtos naturais, bons e ecologicamente corretos. Uma boa logística ao se lançar um produto com nome e até sabor incomum, é combiná-lo com um produto já existente e muito desejado pelos consumidores, o café. Diante disso, O objetivo deste trabalho foi avaliar o perfil de voláteis de cafés e bebidas vegetais utilizando GC-MS/MS como suporte para criação de novos produtos. A partir do perfil de voláteis, foram identificados atributos negativos e positivos. A mistura contendo avelã apresentou menor número de descritores negativos e café de excelência o maior número de descritores positivos. A utilização do GC-MS/MS como ferramenta favoreceu o entendimento das características de odor e sabor dos compostos detectados os quais podem ser utilizados no desenvolvimento de novos produtos

**Palavras-chaves:** café solúvel; GC-MS/MS; voláteis; Desenvolvimento de novos produtos; bebida vegetal

1 Autor, Bolsista CNPq (PIBIC): Graduação em Engenharia de Alimentos, UFSCAR, Buri - SP; leticia\_granato@hotmail.com

2 Colaborador, Pesquisador do programa de Pós Doc da Fapesp: Instituto de Tecnologia de Alimentos, Campinas-SP

3 Colaborador, Assistente técnico do Instituto de Tecnologia de Alimentos, Campinas-SP

4 Colaborador, Bolsista Fundepag: Graduação em Química, UNICAMP, Campinas – SP

5 Orientador: Pesquisador do Instituto de Tecnologia de Alimentos, Campinas -SP; alinegarcia@ital.sp.gov.br



**ABSTRACT** – *The vegan and vegetarian audience is growing more every day. The search for healthy food, from a reliable source and that does not harm the environment, has become a common social concern. Demands for these products are not yet fully met, although there are companies in search of this growth. Many products are being launched and new researches are being done in search of natural, good and ecologically correct products. A good logistics when launching a product with a name and even an unusual flavor is to combine it with an existing product that is much desired by consumers, like coffee. Therefore, the objective of this work was to evaluate the volatile profile of coffee and vegetable drinks using GC-MS/MS as support for the creation of new products. From the volatile profile, negative and positive attributes were identified. The mixture containing hazelnut had the lowest number of negative descriptors and excellent coffee the highest number of positive descriptors. The use of GC-MS/MS as a tool favored the understanding of the odor and taste characteristics of the detected compounds which can be used in the development of new products.*

**Keywords:** instant coffee; GC-MS/MS; volatiles; Development of new products; vegetable drink.