

AVALIAÇÃO DO pH DE BEBIDAS INDUSTRIALIZADAS

Isabel do Nascimento¹, Ariane de Souza Machado², Luciane Mie Kawashima³

Estudante do curso de Nutrição, e-mail: isabel-nascimento2010@bol.com.br¹.

Estudante do curso de Nutrição, e-mail: ariane_machado_cbj@hotmail.com².

Professora da Universidade de Mogi das Cruzes, e-mail: lucianemie@umc.br³.

Área do conhecimento: Nutrição

Palavras-chave: Bebidas industrializadas, acidez, alcalinidade.

INTRODUÇÃO:

A intensidade da acidez de um alimento é expressa por um valor de pH. O pH dos alimentos é um fator importante para o crescimento e sobrevivência dos microorganismos durante o processamento, armazenamento e distribuição dos mesmos. A acidez dos alimentos pode também ocorrer naturalmente, como em frutas cítricas, maçãs, morangos, tomates, entre outros. Quanto maior o pH de uma dada substância, mais alcalina e mais rica em Oxigênio ela é. Quanto menor o pH, mais ácida e pobre em oxigênio. Para a avaliação é usada uma escala de 0 a 14, sendo 7 o índice de neutralidade. Tudo acima de 7 é alcalino, e abaixo de 7 é considerado ácido. Quanto mais próximo de 0, mais ácido, quanto mais próximo de 14, mais alcalino. Para manter nossa saúde, o sangue humano deve permanecer alcalino (7,35 - 7,45). Abaixo ou acima dessa faixa são produzidos desequilíbrios, sintomas e doenças. Se o pH do sangue se move para baixo de 6,8 ou acima de 7,8 as células param de funcionar e o corpo morre. Assim, nosso corpo desencadeia uma série de reações bioquímicas para manter o índice de pH do sangue equilibrado. Os alimentos têm forte influência nesse equilíbrio, pois ao entrarem em contato com o tubo digestivo e provocarem reações bioquímicas, eles podem ser alcalinizantes, quando aumentam indiretamente o pH do sangue, e acidificante quando o diminui.

OBJETIVOS: O presente estudo teve como objetivo analisar o pH diferentes marcas de bebidas que são fabricadas a nível industrial e trazer resultados que mostrem a qualidade do produto adquirido.

MÉTODOS: Foram analisadas por meio de pHmetro e de fita medidora de pH 82 amostras de bebidas industrializadas, que diferem-se pela marca ou sabor. Para a leitura do pH de cada uma das bebidas fizemos uso de pHmetro (Quimis Q-4008). O aparelho foi previamente calibrado com soluções padronizadas com valores de pH = 6,86 e pH = 4,01, todas as avaliações foram feitas em temperatura ambiente. Para a avaliação do pH das amostras de bebidas, foram colocados aproximadamente 20 ml de cada bebida em recipiente descartável para leitura. Em seguida, foi adicionada a Fita Indicadora Universal de pH (Merck), em cada uma das soluções, e verificou se o pH frente a escala fornecida na própria embalagem, após espera de cerca de 5 minutos. E por fim, a respectiva anotação do pH correspondente, sendo o intuito, utilizar os dois métodos diferentes para a avaliação. Sendo que foi retirado o gás previamente de bebidas que o possuíam em sua composição, para posteriormente fazer a análise. Foram analisadas 82 amostras de bebidas industrializadas de diferentes tipo, marcas e sabores.

RESULTADOS:

Observou-se que a grande maioria das bebidas industrializadas que são mais consumidas pela população tratam-se de bebidas ácidas, que podem vir a causar desde desordem metabólicas a orais.

CONCLUSÃO:

Os hábitos alimentares da população têm-se modificado gradualmente ao longo dos anos, de modo que a alimentação vem sendo guiada pela comodidade e pelas formas de apresentação dos produtos, tendo pouca importância seu valor nutricional. Essa postura vem trazendo consequências em todo o organismo, sendo a avaliação de suma importância para classificar bebidas industrializadas em ácidas, neutras ou alcalinas, com a finalidade de mostrar a qualidade das bebidas que são fornecidas aos consumidores.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CAVALCANTI, A.L.; ET.AL.; **Avaliação *in vitro* do potencial erosivo de bebidas isotônicas.** Rev. Bras. Med. Esporte vol.16 n°. 6 Niterói Nov./Dec. 2010.

CORREA, Alessandra Marques,; Et.al. A influência do pH de frutas, bebidas e condimentos na hipersensibilidade cervical. Robrac, vol.11-n° 32/2002.

FURTADO, Juliana Resende; FREIRE, Valéria Costa; MESSIAS, Danielle Cristine Furtado e TURSSI, Cecília Pedrosa. **Aspectos físico-químicos relacionados ao potencial erosivo de bebidas ácidas.** RFO UPF [online]. 2010, vol.15, n°.3, pp. 323-328.

GURSKI, Richard Ricachenevski et al. **Manifestações extra-esofágicas da doença do refluxo gastroesofágico.** J. bras. pneumol. [online]. 2006, vol.32, n°.2, pp. 150-160.

MOTTA, Valter T.; **Bioquímica Clínica: Princípios e Interpretações,**2009. Edição 5.Ed.Medbook editora científica.