



Simpósio de Integração Acadêmica

“Ciências Básicas para o Desenvolvimento Sustentável”

SIA UFV 2023



PRODUÇÃO DE FERMENTADO DE JABUTICABA

João Vitor Martins Bibiano /, Neuza Marques Ramos, Alexandre Pereira Fontes

Palavras-chave: processo, fruta, reaproveitamento

Introdução

O Brasil é um grande produtor de frutas para o consumo, entretanto devido a problemas de conservação e processamento pós colheita uma parte destas frutas é desperdiçada gerando prejuízos, uma das maneiras de diminuir esse desperdício é transformar esses produtos em produtos industrializados como geleias, sucos dentre outras opções.

As bebidas fermentadas apresentam-se como alternativas no desenvolvimento de tecnologias para obtenção de produtos derivados com maior agregação de valor e vida útil, o decreto nº 6871 de 04 de junho de 2009, determina que “Fermentado de fruta é a bebida com graduação alcoólica de quatro a quatorze por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida pela fermentação alcoólica do mosto de fruta sã, fresca e madura de uma única espécie, do respectivo suco integral ou concentrado, ou polpa, que poderá nestes casos, ser adicionado de água”.

Objetivos

O presente trabalho teve como objetivo produzir fermentado de jabuticaba utilizando a fruta in natura como alternativa de reaproveitamento da fruta utilizando fermento comercial *Fleischman*.

Material e Método

Para o processo as jabuticabas foram coletadas e, logo após foram higienizadas e maceradas para expor a polpa da fruta. No processo de preparo do fermentado foi realizada a chaptalização, metodologia onde adiciona açúcar ao meio até que chegasse a um teor de sólidos solúveis a 11°brix, após esse processo foi adicionado o fermento previamente hidratado e acondicionado em temperatura ambiente em um fermentador. O processo de fermentação ocorreu em 10 dias ao final da fermentação amostra de 200 mL foram retiradas para análises para determinação de sólidos solúveis totais (°Brix), pH e graduação alcoólica que seguiram os procedimentos descritos no IAL (2008) em “Métodos físico-químicos para análise de alimentos”.

Resultados e Discussão

O fermentado de jabuticaba apresentou pH de 3,54, °Brix final de 5,5 e graduação alcoólica de 4,5%. As análises indicaram que houve atividade microbiológica pelo consumo de sólidos solúveis e aumento na graduação alcoólica.

Os resultados mostraram que o fermentado de jabuticaba é uma bebida com valor agregado. O pH ácido confere ao fermentado um sabor agradável e refrescante. O °Brix baixo indica que o fermentado é seco, o que é característico de fermentados de frutas. A graduação alcoólica de 4,5% é suficiente para garantir a estabilidade do fermentado.

Conclusões

Pode-se concluir que o fermentado de jabuticaba atende o decreto nº 6871 de 04 de junho de 2009, pois possui uma graduação alcoólica maior que quatro. Além disso o fermentado de jabuticaba produzido neste trabalho é uma bebida com valor agregado e que pode ser produzida com baixo custo. A utilização do fermento comercial *Fleischman* é uma alternativa viável para a produção de fermentados de frutas.

Bibliografia

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4. Ed. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. E-book. Disponível em: http://www.ial.sp.gov.br/resources/edicionplace/ial/2016_3_19/analisedealimentosial_2008.pdf

Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Decreto n. 6871, de 4 de junho de 2009. Regulamenta a lei n. 8.918 de 14 de julho de 1994. Dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. Diário Oficial da União, Brasília: MAPA 2009. p.10661.

Agradecimentos

A Universidade Federal de Viçosa e a CAPES (Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior).