

ELABORAÇÃO DE BEBIDA FERMENTADA DE CANA DE AÇÚCAR COM APROVEITAMENTO TOTAL DE SERIGUELA

Instituição: Universidade Estadual De Mato Grosso Do Sul

Area temática: Ciências Agrárias- Ciência e Tecnologia de Alimentos

SANTOS, Vitória Emanuelli Pereira¹(07092866197@academicos.uems.br) **FUZINATTO, Mariana Manfroi**²(mfuzinatto@uems.br)

¹Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí

²Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí

O objetivo do presente trabalho foi elaborar uma bebida alcoólica fermentada de cana de açúcar com o aproveitamento total de seriguela para ter o menor desperdício da fruta e um sabor adocicado e agradável. As seriguelas foram colhidas no município de Naviraí sanitizadas e maceradas inteiras. A seriguela possui um sabor original e é cheia de nutrientes, como carboidratos, cálcio, fósforo, ferro e vitaminas A, B e C. O caldo de cana foi obtido em uma moenda também localizada em Naviraí. A cana-de-açúcar é uma matéria-prima abundante e de baixo custo no mercado brasileiro, o que possibilita a produção de etanol e o consumo humano por meio da produção de açúcar e bebidas fermentadas. As frutas e o caldo foram analisados quanto a pH, onde se obteve para seriguela valor de 3,24, e para a cana-de-açúcar 5,27, o ° Brix da cana foi de 24,23° Brix e da seriguela 11,13 ° Brix e a acidez titulável da cana foi de 2,47% e da seriguela foi de 10,93% mostrando que a seriguela é uma fruta ácida. Foram preparados os mostos em quatro proporções diferentes (i- 0%; ii- 30%, iii - 50% iv 70%) de caldo de cana-de-açúcar, utilizando 5 g/L de *Saccharomyces cerevisiae* (fermento seco comercial de panificação). Após foi adicionando sulfato de amônio, na concentração de 5 g/L, para suplementar a necessidade de nitrogênio da fermentação, e também o metabissulfito de sódio, na concentração de 0,1 g/L, para evitar o desenvolvimento de bactérias e leveduras indesejáveis, foi feito a chaptalização nos mostos no dia 0 e no dia 21 para melhor apreciação das bebidas, que consiste em acrescentar açúcar até o ° Brix desejado (25), os mostos foram analisados no dia 0 em relação ao pH, onde as 4 formulações tiveram uma variação de 3,50 ° Brix até 4,88° Brix sendo então bebidas ácidas. A acidez titulável (%) dos mostos variaram entre 3,80% e 4,53% e o teor alcoólico variando de 0,48 Gl a 0,74Gl no dia 0. Após as análises foram repetidas no 10 ° dia mostrando uma variação no °Brix dos mostos que antes era por volta de 25 ° Brix e depois variou de 4,07 ° Brix a 14,47 ° Brix a acidez variou de 7,47% a 12,33% e os açúcares redutores foi de 11,57% a 7,44% o teor alcoólico das bebidas cresceu, variando de 0,57Gl a 1,63Gl. Então as bebidas foram analisadas novamente no 21 ° dia as e repetido a chaptalização a 25 ° Brix e tendo assim, uma grande variação nos açúcares redutores de 39,32% a 44,43% o teor alcoólico final variou de 4,26Gl a 6,16Gl as outras análises permaneceram próximas. Todas as análises foram realizadas em triplicata. As bebidas foram filtradas até não obter mais partículas indesejáveis e armazenadas para consumo sob refrigeração.

Palavras-chave: Mosto, Fruta, Bebida alcoólica

Agradecimentos: O presente trabalho foi realizado com apoio da UEMS, Programa Institucional de Iniciação Científica – PIC/UEMS.