

## ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO FERMENTATIVA DE BEBIDAS DE CANA DE AÇÚCAR COM ADIÇÃO DE POLPA DE CAJU E SERIGUELA

**Instituição:** Universidade Estadual De Mato Grosso Do Sul

**Área temática:** Ciências Agrárias- Ciência e Tecnologia de Alimentos

**SANTOS, Vitória Emanueli Pereira**<sup>1</sup>([07092866197@academicos.uems.br](mailto:07092866197@academicos.uems.br)) **FUZINATTO, Mariana Manfroi**<sup>2</sup>([mfuzinatto@uems.br](mailto:mfuzinatto@uems.br))

<sup>1</sup>Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí

<sup>2</sup> Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí

### RESUMO:

O objetivo do trabalho foi elaborar uma bebida alcoólica fermentada de caldo cana de açúcar com aproveitamento total de seriguela e caju, com um sabor adocicado e agradável. As seriguelas foram colhidas no município de Naviraí, sanitizadas e selecionadas uma a uma aquelas que se apresentavam mais integras e maduras, após foram maceradas inteiras, a polpa de caju foi adquirida através de mercados locais e selecionadas as de melhor qualidade. O caldo de cana foi obtido em uma moenda localizada em Naviraí onde foi obtido fresco. As frutas e o caldo foram analisados quanto a pH, onde se obteve para seriguela valor de 3,55, para o caju 4,33 e para a cana-de-açúcar 5,59 se mostrando serem frutas ácidas, acidez titulável, °Brix onde para seriguela se obteve 10,20 °Brix o caju 7,27 °Brix e o caldo de cana 21 °Brix, lipídeos, umidade e cinzas também foram analisados. Foram preparados os mostos em três proporções diferentes tanto para seriguela quando para caju (i- 0%, ii - 70% iii 50% ) de de polpa de fruta, utilizando inóculo de *Saccharomyces cerevisiae*, onde foi preparado 2 horas antes de ser adicionado. Foi realizado a chaptalização nos mostos no dia 0 e no dia da análise sensorial, que consiste em acrescentar açúcar até o °Brix desejado que neste caso foi de 24 °Brix, os mostos foram analisados no dia da produção em relação ao pH onde para os mostos de seriguela teve uma variação de 3,69 a 3,75 e para os de caju uma variação de 4,48 a 4,51 onde a formulação padrão se encontrou no valor de 5,56, e foi analisado °Brix e se obteve para as formulações de seriguela uma variação de 15,37 °Brix até 17,07 °Brix e para as de caju de 16,07 °Brix até 17,33 °Brix e a padrão 24,13 °Brix, foi realiza juntamente as demais a análise de acidez titulável% no dia da produção, ambas análises foram realizadas no último dia de fermentação dos mostos onde ficaram fermentando até que os °Brix permanecessem constantes, as amostras de seriguela demoraram cerca de 19 dias para fermentar enquanto as de caju menos dias, pois as frutas de seriguela tinham um °Brix maior do que as de caju, o teor alcoólico das bebidas a base de seriguela variou de 8,07 Gl a 10,24 Gl e as de caju 7,19 Gl a 7,96 Gl. As bebidas foram filtradas até que não houvesse mais borras nos fundos dos frascos e armazenadas, logo após foi realizado a análise sensorial onde foi necessário realizar uma nova chaptalização a 19 °Brix para ser possível realizar a análise, que foi realizada no laboratório da universidade onde foi obtido resultados de 80 julgadores e a amostra v uma amostra de caju, foi a mais aceita pelo público sensorialmente.

**PALAVRAS-CHAVE:** Mosto, Fruta, Bebida alcoólica

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