

AValiação de Diferentes Metodologias para Vinho de Guavira

BATISTA, Carla Fernanda¹ (carlaf.batista@hotmail.com); **BATISTOTE, Margareth**² (margareth@uems.br)

¹ Discente do curso de Química Industrial da UEMS – Dourados; PIBEX/UEMS;

² Docente do curso de Química Industrial e Licenciatura em Química da UEMS – Dourados;

O Brasil é o país mais rico em biodiversidade do planeta. Ao longo de toda sua extensão é possível encontrar vários tipos diferentes de biomassa, como por exemplo, floresta amazônica, mata atlântica e cerrado. Em meio às espécies frutíferas que se destacam no Cerrado é possível encontrar dezenas de frutos comestíveis, que contêm um grande valor econômico e nutricional, além de sua importância cultural, esses frutos apresentam grande suculência e um agradável sabor, o fruto da guavira é um importante fruto do cerrado sul mato-grossense que é consumido *in natura*, na forma de sucos, geleias, sorvetes, pudins, pavês e serve como matéria prima para licores e vinhos. O presente estudo visa padronizar metodologias para produção de vinho a partir da polpa de guavira nativas do cerrado sul mato-grossense, bem como avaliar as condições físico-químicas. Para a padronização das metodologias foram testados três métodos diferentes de tratamento da polpa de guavira, sendo que primeiro tratamento se realizou apenas o despulpamento do fruto e à polpa foi inoculou 0,10g da linhagem de levedura Red Star, e incubada a temperatura ambiente por 15 dias; no segundo tratamento a polpa foi submetida à pasteurização em autoclave a 120°C por duas horas, em seguida foi inoculada a levedura e mantido em estufa a 29°C durante também durante 15 dias, ao terceiro tratamento a polpa foi tratada com metabissulfito de sódio, com objetivo de fornecer uma maior concentração de SO₂ livre no meio, para o inóculo utilizou a mesma levedura e incubou a de 29 °C, sob agitação em shaker por 15 dias. Os resultados apresentaram diferenças em relação a algumas variáveis em relação ao tipo de tratamento durante o processo fermentativo. No primeiro processo fermentativo os dados obtidos apresentaram um pH= 3,30; Brix= 10; acidez= 7,79.10⁻³ mol.L⁻¹ e um teor alcoólico de 30,9 g.L⁻¹, no segundo processo fermentativo os dados mostram um pH= 3,0; Brix= 3; acidez= 2,85.10⁻³ mol.L⁻¹ e um teor alcoólico de 31,4 g.L⁻¹, no terceiro processo fermentativo os dados mostram um pH= 3,76; Brix= 4,5; acidez= 2,99.10⁻³ mol.L⁻³ e um teor alcoólico de 31,7 g.L⁻¹. Podemos concluir que as metodologias aplicadas apresentaram parâmetros fermentativos satisfatórios mostrando que a polpa de guavira apresenta um potencial para a produção de vinhos.

Palavras-chave: Cerrado. Fermentação. Frutos.