



PIBIC/CNPq/UFPG-2012

PROCESSAMENTO E AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO FERMENTADO DE ABACAXI 'PÉROLA'

Jéssica Leite da Silva¹, Mércia de Melo Almeida²

RESUMO

Bebidas fermentadas de frutas constituem produtos promissores devido à tendência de aceitação em pesquisas de consumo, além de contribuírem para a redução de perdas pós-colheita de frutos perecíveis. Este trabalho tem por objetivo estudar a produção do fermentado de abacaxi Pérola utilizando a levedura de panificação e avaliar sua composição físico-química confrontando com a legislação vigente acerca de bebidas. O suco de abacaxi utilizado na produção da bebida, foi caracterizado físico-quimicamente quanto aos parâmetros: umidade, cinzas, sólidos solúveis totais, acidez total e pH. Nos dois ensaios do processamento da bebida utilizou-se uma mesma concentração de levedura de 10g/L, variando apenas a concentração de sólidos solúveis totais, de 14°Brix e 20°Brix, respectivamente. Foi realizado o estudo cinético do processo de fermentação alcoólica, monitorando as seguintes variáveis: concentração de levedura, concentração de etanol, sólidos solúveis totais, pH e acidez total. Os resultados apontam que, a correção do °Brix do mosto para 20°Brix proporcionou um aumento na produção de etanol, obtendo 11,6°GL, já o mosto com 14°Brix obteve um fermentado com teor alcoólico de 5,9°GL. Com base nos resultados obtidos, pode-se concluir que a utilização de abacaxi Pérola na elaboração de bebida fermentada é viável, apresentando teor alcoólico dentro dos padrões estabelecidos pela legislação brasileira sobre bebidas, dando origem a um produto de maior valor agregado.

Palavras-chave: *Ananas comosus L. Merrill*, caracterização físico-química, vinho.

PROCESSING AND EVALUATION OF PHYSICAL CHEMISTRY PINEAPPLE 'PEARL' WINE

ABSTRACT

Fermented drinks, fruit products constitute promising due to the tendency of acceptance in consumer research and contribute to the reduction of post-harvest losses of perishable fruits. This work aims to study the production of fermented pineapple Pearl using baker's yeast and evaluate its physicochemical composition comparing with current legislation regarding of drinks. Pineapple Juice used in drink production was characterized as the physic-chemical parameters: moisture content, ashes, total soluble solids, total acidity and pH. In both experiments of the beverage processing used a yeast same concentration of 10g/L, varying only the concentration of soluble solids of 14 Brix and 20 °Brix, respectively. We carried out a kinetic study of the alcoholic fermentation process, monitoring the following variables: the yeast concentration, ethanol concentration, total soluble solids, pH and total acidity. The results show that the correction of the must °Brix to 20 °Brix resulted in an increase in ethanol production, obtaining 11.6 °GL already the wort to 14 °Brix obtained a fermented of an alcoholic strength of 5.9 °GL. Based on the results obtained, it can be concluded that the use of pineapple Pearl in the preparation of fermented drink is feasible, with alcoholic strength within the standards established by the Brazilian legislation on drinks, giving rise to a product with higher added value.

Keywords: *Ananas comosus L. Merrill*, physicochemical characterization, wine.

¹Aluna do Curso de Engenharia de Alimentos, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, UFPG, Pombal, PB, e-mail: jessicaleite2010@gmail.com

² Professora Doutora da Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, UFPG, Pombal PB, e-mail: mercia01@gmail.com