



## FERMENTADO MISTO ALCOÓLICO DE MANGA E UMBU: PRODUÇÃO, CINÉTICA DE FERMENTAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA.

Francisco Bruno Ferreira de Freitas <sup>1</sup>, Alfredina dos Santos Araújo <sup>2</sup>

### RESUMO

Segundo a Portaria nº 64 de 24 de abril de 2008 fermentado de fruta é a bebida com graduação alcoólica de 4 a 14% em volume, a 20°C, obtida da fermentação alcoólica do mosto de fruta são, fresca e madura. Diante disso, o objetivo do trabalho foi elaborar um fermentado alcoólico misto de manga e umbu e estudar seus aspectos cinéticos, físico-químicos e microbiológicos. Foram elaboradas e produzidas polpas de manga e umbu, sendo analisadas físicoquimicamente e microbiologicamente, por seguinte foram produzidas as bebidas fermentadas mistas de manga e umbu sendo analisadas físicoquimicamente e microbiologicamente, sendo também acompanhada o seu processo fermentativo. As polpas elaboradas apresentaram resultados satisfatórios estando dentro da legislação vigente, assim como todos os fermentados alcoólicos estando de acordo com a legislação vigente, não apresentando nenhuma contaminação microbiológica, com isso o processo de produção das bebidas foram realizadas de maneira higiênica, proporcionando assim que os fermentado alcoólicos apresentassem características únicas, sendo possivelmente uma nova forma de renda e um produto diversificado na região.

**Palavras-chave:** *Mangifera indica L.*, *Spondias tuberosa Arr. Cam*, Bebida alcoólica.

---

<sup>1</sup>Aluno do <Curso de Engenharia de Alimentos>, Departamento de <Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos-CCTA>, UFCG, Pombal, PB, e-mail: brunoferreirafrei@outlook.com

<sup>2</sup><Doutora>, <Professora do curso de Engenharia de Alimentos>, <Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos>, UFCG, Pombal, PB, e-mail: alfredina@ccta.ufcg.edu.br



***MANGO AND UMBU ALCOHOLIC MIXED FERMENTATE: PRODUCTION, FERMENTATION KINETICS AND PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERIZATION.***

**ABSTRACT**

According to Ordinance No. 64 of April 24, 2008, fermented fruit is a beverage with an alcoholic content of 4 to 14% by volume, at 20°C, obtained from the alcoholic fermentation of healthy, fresh and ripe fruit must. Therefore, the objective of the work was to prepare a mixed alcoholic fermented mango and umbu and to study its kinetic, physical-chemical and microbiological aspects. Mango and umbu pulps were prepared and produced, being analyzed physicochemically and microbiologically, and then mixed mango and umbu fermented beverages were produced, which were analyzed physicochemically and microbiologically, and their fermentation process was also monitored. The elaborated pulps showed satisfactory results, being within the current legislation, as well as all alcoholic fermented ones, in accordance with the current legislation, without presenting any microbiological contamination, with this the production process of the drinks were carried out in a hygienic way, thus providing that the fermented alcoholics had unique characteristics, possibly being a new form of income and a diversified product in the region.

**Keywords:** *Mangifera indica* L., *Spondias tuberosa* Arr. Cam., Alcohol drink.