



ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICAS DE HIDROMEL SABORIZADO COM BAGAÇO DE UVA

Vitória dos Santos Musachio, Andressa Dias Fernandes, Samuel Machado Abreu, discentes da Universidade Federal do Pampa, Campus Itaqui
Angelita Machado Leitão, docente, Universidade Federal do Pampa
vitoriamusachio.aluno@unipampa.edu.br

O hidromel é uma bebida alcoólica fermentada, utilizada desde a antiguidade, obtida a partir do mosto de mel de abelhas diluído em água potável, fermentado com leveduras *Saccharomyces*, com graduação alcoólica de quatro a quatorze por cento (20°C). O hidromel é normalmente produzido informalmente, de diversas formas, com diferentes estirpes de microrganismos, com méis de diferentes floradas, suplementado ou não com nutrientes, entre outras variáveis, o que favorece a elaboração de uma bebida com perfis físico-químicos variados. Embora a legislação não contempla as inúmeras classificações utilizadas para o hidromel, na literatura encontram-se hidromel doce, seco, licoroso e espumoso, com adição de frutas antes do processo fermentativo (Melomel) e depois da fermentação (Hidromel saborizado com frutas) e com cereais. Estima-se que 20% do peso inicial da produção de uvas destinada à elaboração de vinhos e sucos, seja de resíduos sólidos (bagaço) e segundo a literatura este possui compostos com atividade antioxidante relacionados com a prevenção de doenças cardiovasculares e entre outras. O presente estudo objetivou elaborar e verificar as características físico-químicas de hidromel e hidromel saborizado com bagaço de uvas tintas e compará-los com a legislação vigente (Instrução Normativa 34 de novembro de 2012). O bagaço é composto de cascas e sementes, retirado após o processo de prensagem de uvas tintas das variedades Merlot e Cabernet Franc (*Vitis viníferas*), destinadas à produção de vinho rosé da safra 2017/2018, permanecendo congelado em freezer doméstico até a elaboração do hidromel. Sendo assim produziu-se hidromel (padrão), com mel silvestre diluído em água potável até a concentração de 21°Brix, após colocou-se leveduras para cachaça (*Saccharomyces*) (2g.L^{-1}) e fermentou-se a 20°C, por 14 dias de fermentação, após foram realizadas três trasfegas em 21 dias. Em seguida dividiu-se o hidromel, uma parte ficou para o hidromel padrão e a outra foi acrescentado bagaço de uva (175 g em 3 litros de mosto), deixou-se em extração por 48 horas a temperatura de 20°C, seguido de filtração com filtro de papel qualitativo. Os hidroméis foram armazenados em garrafas de vidro âmbar de um litro e pasteurizados a 65°C por 10 minutos, resfriados a 20°C e armazenados em local escuro à temperatura ambiente por um período de três anos para a sua estabilização. Realizou-se determinações de acidez titulável total, acidez fixa e

volátil, extrato seco reduzido, cinzas, açúcares totais e teor alcoólico, em triplicata. Os hidroméis (padrão e com bagaço de uva) apresentaram acidez total titulável (59,2 e 57,35 meq.L⁻¹), acidez fixa (44,4 e 47,36 meq.L⁻¹), acidez volátil (4,8 e 9,99 meq.L⁻¹), extrato seco reduzido (23,23 e 27,75 g.L⁻¹), cinzas (1,85 e 2,29 g.L⁻¹), graduação alcoólica (9,6 e 8,2 % v/v a 20°C) e açúcares totais (55,5 e 64,9 g.L⁻¹). Segundo a legislação a acidez titulável total deve estar entre 50 a 130 meq.L⁻¹, acidez fixa mínimo de 30 meq.L⁻¹, acidez volátil no máximo 20 meq.L⁻¹, extrato seco reduzido no mínimo 7 g.L⁻¹, cinzas limite mínimo de 1,5 g.L⁻¹, grau alcoólico entre 4 e 14% v/v a 20°C e açúcares totais menor que três (g.L⁻¹) é considerado seco e acima desse valor suave, as análises foram realizadas segundo os Métodos físicos-químicos para análise de alimentos, 4ª edição, Instituto Adolf Lutz. Conclui-se que as bebidas alcoólicas analisadas estão dentro dos padrões estipulados pela legislação brasileira, sendo necessário realizar análise sensorial, a fim de verificar as diferenças nos atributos sensoriais e de compostos bioativos, tendo em vista que o bagaço de uva possui esses compostos.

Palavras chaves: Bebida alcoólica; Resíduos; Mel; Fermentação.

Agradecimentos ao Programa de Desenvolvimento Acadêmico (PDA) Unipampa