

- XXVII Seminário de Iniciação Científica
- XIV Seminário Integrado de Ensino, Pesquisa e Extensão - SIEPE



CARACTERIZAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE VINAGRES A PARTIR DE MUSCADINIA ROTUNDIFOLIA PRODUZIDOS EM DIFERENTES BIORREATORES

Pesquisador(es): GUSI, Carlos; SOARES, Fabiana Andreia Schafer De Martini; SOUZA, Edson Luiz de

Instituição de Ensino Superior/Curso: Universidade do Oeste de Santa Catarina (Unoesc),
Curso de Biotecnologia Industrial

Área: Ciências da Vida e Saúde.

Introdução: A *Muscadinia rotundifolia* é agronomicamente semelhante a videira, mas se diferencia pela rusticidade de produção, características organolépticas distintas e apelo funcional reconhecido em vários trabalhos científicos. O desenvolvimento constante de novos produtos é um fator fundamental para o sucesso da indústria de alimentos, no caso o vinagre é uma delas. **Objetivo:** Desenvolver vinagres de uvas *Muscadinia rotundifolia* com qualidade funcional e sensorial, usando diferentes processos. **Método:** Durante a fermentação a temperatura aproximada de 25 °C, em 3 diferentes processos (Airlift, Orleans e Alemão), as amostras foram recolhidas diariamente, para avaliação dos teores de acidez total titulável, acidez volátil, e álcool determinação cinética. **Resultados:** No sistema Airlift, aos 17 dias de fermentação, na amostra de vinagre a AV era de 2,81%, inferior ao exigido pela legislação (4 e 6%) e álcool 0,4% (máximo 1%). No sistema Alemão, aos 16 dias de fermentação a acidez volátil estava com 4% e o álcool 1%. No sistema Orleans, já aos 15 dias de fermentação a AV era 4,5% e o teor de álcool 0,5%, de acordo com o exigido pela legislação. **Conclusão:** Nas condições do experimento, os sistemas Orleans e Alemão foram eficientes na fermentação do vinho de *Vitis rotundifolia* em vinagre, em 15 e 16 dias respectivamente e teores de vinagre inferiores a 1%. No sistema de Airlift não atingiu a concentração mínima para ser considerado vinagre pela legislação brasileira. **Palavras-chave:** fermentação. Características físico-químicas. Acidez volátil. Método Alemão.

II CIRCUITO REGIONAL

DE PESQUISA, INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO

Megatendências, Perspectivas e Desafios na Formação Profissional

- XXVII Seminário de Iniciação Científica
- XIV Seminário Integrado de Ensino, Pesquisa e Extensão - SIEPE



E-mails: cgsi41@gmail.com; edson.souza@unoesc.edu.br

