



Circuito Regional

*Ciência, Tecnologia e Inovação para
o Desenvolvimento Sustentável*

DESENVOLVIMENTO DE METODOLOGIAS PARA REAPROVEITAMENTO DE VINHO NA PRODUÇÃO DE GELEIAS OU DOCES

FURCKEL, Maiara¹; PERIN, Mariana C. ²; GEREMIAS, Rodrigo³; SOARES, Fabiana Andreia Schäfer De Martini³; BARATTO, Cesar M.³

1. Discente do Curso de Biotecnologia Industrial, Universidade do Oeste de Santa Catarina (UNOESC); 2. Discentes do Curso de Farmácia, Universidade do Oeste de Santa Catarina (UNOESC); 3. Docente do Curso de Biotecnologia Industrial, Universidade do Oeste de Santa Catarina (UNOESC).

Área: Ciências da Vida e Saúde

Introdução: O presente trabalho faz parte de um projeto maior da Unoesc, que procura desenvolver recursos tecnológicos, infra-estrutura e de cunho científico necessários para o avanço na integração entre a universidade e a Refeita Federal, com o objetivo maior de desmaterialização de produtos apreendidos pela mesma, visando o reaproveitamento desses produtos e dando um destinação correto, no contexto sócio-ambiental, onde para o presente trabalho o foco principal foi de desmaterialização de vinhos apreendidos. **Objetivo:** Desenvolver processo otimizado de reaproveitamento de vinho na produção de álcool gel e geléia ou doce de vinho. **Método:** Os vinhos utilizados para elaboração do trabalho foram fornecidos pela Receita Federal (conforme previsto em convênio - UNOESC/Receita Federal). Após a realização da destilação dos vinhos, a fração alcoólica obtida foi utilizada como matéria-prima para a produção de álcool 70%, e a fração precipitada foi utilizada para a elaboração de geleias ou doces em pasta (tipo cremoso). Foram testadas 5 diferentes formulações de geleias e doces, com a utilização de diferentes concentrações de açúcar, pectina e polpa de maçã. As geleias produzidas também foram avaliadas quanto a aspectos microbiológicos, para segurança alimentar, e foi realizada uma análise sensorial por uma equipe de 20 julgadores de laboratório semi-treinados. **Resultados:** A destilação do vinho demonstrou-se eficiente e o álcool 70% produzido não apresentou características ou aspectos que remetesse a bebidas destiladas, representando uma fonte pertinente de etanol para esse fim. Da mesma forma, as diferentes formulações de geleias ou doces do precipitado de vinho contendo polpa maçã, pectina de grau alimentício e açúcar, tiveram uma ótima aceitação, representando um potencial substituto da polpa de uva. Onde todas as formulações tiveram uma nota superior a 7,5 onde o máximo era 9,0, e as formulações contendo maçã e macã + pectina tiveram uma melhor avaliação, mesmo que não significativa. As análises microbiológicas incluindo bolores e leveduras, coliforme fecais e *Salmonella* indicaram ser apta para consumos, e com *shelf-life* superior a 2 meses. **Conclusão:** O processo de reutilização de vinhos que seriam descartados apresenta-se como



Circuito Regional

*Ciência, Tecnologia e Inovação para
o Desenvolvimento Sustentável*

uma fonte de matéria-prima interessante para obtenção de produtos de sanitização e de geleias com boa aceitação.

Palavras-chave: Desmaterialização; Doce de vinho; Economia circular.

Contato: Maiara Furckel, mayfurckel@hotmail.com.

Agradecimentos: A autora Maiara Furckel agradece ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pela concessão de bolsa de iniciação científica (PIBITI). Os autores agradecem a FAPESC (Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina) pelos recursos disponibilizados via o EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA FAPESC Nº 15/2021 - PROGRAMA DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO DE APOIO AOS GRUPOS DE PESQUISA DA ASSOCIAÇÃO CATARINENSE DAS FUNDAÇÕES EDUCACIONAIS – ACAFE, a partir do Termo de Outorga N. 2021TR001227.