

UTILIZAÇÃO DE FRUTAS OU SEUS RESÍDUOS NA PRODUÇÃO DE DOCES A PARTIR DO REAPROVEITAMENTO DE VINHO

Mariana Carletto Perin¹, Tainara Padilha de Oliveira², Camilli Sonogo³, César Milton Baratto⁴

1. Discente do curso de graduação em Farmácia, Unoesc, Videira, SC.

2. Graduada do curso de Engenharia de Alimentos, Unoesc, Videira, SC.

3. Discente do curso de graduação em Nutrição, Unoesc, Videira, SC.

4. Docente dos cursos de graduação nas Áreas de Ciência da Vida e Saúde, Unoesc, Videira, SC.

Autor correspondente: Mariana Carletto Perin, mariperin06.11.2003@gmail.com

Área: Ciências da Vida e Saúde

Introdução: Os vinhos apreendidos pela Receita Federal são descartados. Entretanto, é possível fazer proveito da matéria-prima para a criação de novos produtos para consumo. **Objetivo:** O trabalho teve como objetivo de desenvolver formulações com ingredientes alternativos para produção de geleia ou doces com valor nutricional agregado e com aceitação por consumidores. **Método:** Os vinhos fornecidos pela Receita Federal, foram destilados e a fração precipitada foi utilizada para a elaboração de geleias ou doces em pasta (tipo cremoso). Foram testadas 7 diferentes formulações de geleias, com a utilização de diferentes concentrações de açúcar, pectina, polpa de maçã, polpa ou casca de laranja e casca de banana. As geleias produzidas também foram avaliadas quanto a aspectos microbiológicos, para segurança alimentar, e foi realizada uma análise sensorial por uma equipe de 30 avaliadores. **Resultados:** A destilação do vinho mostrou-se eficiente. As diferentes formulações de geleias mostraram-se seguras sem contaminação microbiológica. Quanto aos parâmetros físico-químicos, todas as formulações apresentaram valores de pH similares, entretanto, as formulações não contendo frutas, como a com casca de laranja, por exemplo, apresentaram um brix mais elevado que as demais. Além disso, a formulação com suco e bagaço de laranja, apresentou na análise sensorial, média maior que as demais, diferindo estatisticamente em todos os atributos avaliados, sendo, portanto, a de maior aceitabilidade. Entretanto, as formulações com suco e bagaço de laranja e Diet, também distinguiram estatisticamente nos atributos sabor, doçura, percepção de vinho, acidez e aparência com média superior ou igual a 7,0. **Conclusão:** Com a pesquisa desenvolvida e os resultados gerados a partir dos testes, metodologias e procedimentos, foi possível gerar soluções eficientes para o melhor uso dos materiais, especialmente com o processo da reutilização dos vinhos. Sendo evidenciado pelos avaliadores, de forma consistente e de boa aceitabilidade, com destaque para a formulação com bagaço de laranja.

Palavras-chave: Reutilização; Geleias; Economia Circular.

Agradecimentos: A autora Mariana C. Perin agradece os Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pela concessão de bolsa de iniciação científica (PIBITI). O presente trabalho foi realizado com apoio do CNPq, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – Brasil, pela bolsa 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 - a partir do Termo de Outorga N. 2021TR001227.