

COMPARAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA ENTRE A FARINHA DO BAGAÇO DE UVA *CABERNET SAUVIGNON* E MICELIADO E NÃO MICELIADO PELO FUNGO *PLEUROTUS SAJOR-CAJU* E DA FARINHA SEM MICELIAÇÃO

Orientador: GIOVANNI, Rodrigo Nogueira

Pesquisador: LOPES, Jean Carlos

Curso: Engenharia de Alimentos

Área de Conhecimento: ACET

A região Meio-Oeste catarinense é uma das grandes produtoras de cultivares de videiras e de produção de vinhos do país. O processo industrial de produção de vinho gera uma grande quantidade de subproduto, chamado de bagaço. Este é um subproduto muito rico em fibras e proteínas, demonstrando, assim, que é um substrato de alto valor biológico. Porém, nos últimos anos, apenas uma pequena parte deste bagaço vem sendo destinada à adubação de plantações e o restante é descartado, muitas vezes, de forma incorreta, desperdiçando-se, assim, propriedades importantes deste substrato e podendo gerar agressões ao meio ambiente. Seguindo a tendência atual das indústrias, não somente as de alimentos, mas as de forma geral, as quais buscam por redução na geração de resíduos industriais, ou investindo em reaproveitamento destes resíduos, o objetivo deste estudo foi cultivar cogumelos da espécie *Pleurotus sajor-caju* em bagaço de uva da cultivar *Cabernet Sauvignon* e, posteriormente, analisar o bagaço miceliado quanto aos seus aspectos físico-químicos e compará-los ao bagaço não miceliado para a pesquisa de propriedades físico-químicas mantidas, incrementadas ou diminuídas, visando encontrar possibilidades de uso para esse subproduto, proporcionando, assim, um destino mais nobre ao bagaço de uva que é, como dito, abundante na nossa região. Este foi coletado em vinícolas da região na safra 2010-2011 e 2011-2012, e seco em estufa a 60 °C por aproximadamente 15h, separado em duas partes. Uma parte do bagaço não miceliado (BNM) foi destinada diretamente para as análises físico-químicas (umidade, cinzas, lipídios, proteínas, fibras e carboidratos), e outra parte do bagaço (BM) foi miceliada por meio da técnica Jun Cao, o qual, após a miceliação, foi seco e encaminhado para as análises físico-químicas. Foram realizadas análises de umidade, cinzas, proteínas, fibra bruta, seguindo a metodologia descrita pelo Instituto Adolfo Lutz, os lipídios foram quantificados por meio do método Bligh&Dyer, e os carboidratos foram analisados por diferença. Os resultados das análises físico-químicas apontaram que houve incremento nos conteúdos de lipídios, proteínas e fibras no bagaço miceliado em relação ao bagaço não miceliado nas duas safras. Os resultados para as análises de cinzas e carboidratos apresentaram decréscimo no bagaço miceliado em comparação ao bagaço não miceliado em ambas as safras. Portanto, conclui-se que o bagaço de uva, mesmo após a miceliação, apresenta quantidades importantes de nutrientes, principalmente lipídios, proteínas e fibras. Estes nutrientes, quando corretamente quantificados, servem de base para definir as possíveis aplicações desse subproduto, que é valorizado após a sua utilização como substrato para o cultivo de cogumelos.

Palavras-chave: Bagaço de uva. *Pleurotus sajor-caju*. Miceliação.

rodrigo.giovanni@unoesc.edu.br

jean.lopes2011@yahoo.com.br