



OBTENÇÃO DE VINAGRE DE ÁLCOOL E IDENTIFICAÇÃO DOS SEUS PADRÕES DE QUALIDADE

Santos, F. L.¹; Almeida, C. A. A.^{1,2}; Pinheiro, A. S.^{1,2}

¹ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe (IFS)

² Universidade Federal de Sergipe (UFS)

O objetivo deste trabalho foi preparar um vinagre de álcool e identificar seus padrões de qualidade comparando-os com vinagres comerciais e com a Legislação Brasileira. O vinagre foi preparado com solução hidroalcoólica e vinagre não-pasteurizado, contendo as bactérias acéticas. Aerou-se diariamente, sendo monitorada a acidez volátil até a mesma ser igual ou superior a 4 g/100mL de ácido acético. As análises físico-químicas efetuadas em triplicata e de acordo com Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz foram feitas no Laboratório de Bromatologia do IFS, no vinagre preparado (A) e em duas amostras de vinagres (B e C) adquiridos em estabelecimentos comerciais de Aracaju/SE. A determinação da acidez volátil foi feita por diferença entre acidez total e acidez fixa. A graduação alcoólica foi determinada via destilação e uso de alcoômetro Gay-Lussac. O extrato seco foi determinado por evaporação em banho-maria, seguido por aquecimento do resíduo em estufa a 105°C até peso constante. As cinzas foram determinadas por incineração em mufla a 550°C até peso constante. Os resultados mostraram que, com relação à acidez volátil, apenas o vinagre preparado neste trabalho (A) e o vinagre C apresentaram-se em conformidade com a Legislação, ambos com acidez volátil maior que 4 g/100mL de ácido acético. O grau alcoólico de todas as amostras analisadas apresentaram valores de 0°GL a 20°C, dentro da faixa estabelecida pela Legislação ($\leq 1,0^\circ\text{GL}$). Para vinagres de álcool, a Legislação Brasileira não estabelece limites para o extrato seco, porém em trabalho similar de determinação de padrões de qualidade de vinagres foi encontrado extrato seco na concentração de 5,6 g/L. No vinagre preparado (A) o extrato seco (5,0 g/L) apresentou-se próximo da concentração do trabalho citado. A Legislação Brasileira estabelece limites de cinzas somente para vinagres de vinho e frutas (mínimo de 1,0 g/L). Considerando-se este limite para as cinzas nas amostras analisadas, somente o vinagre C aproximou-se do ideal (0,45 g/L). Com relação às características físico-químicas, o vinagre produzido neste trabalho apresentou-se em conformidade com os parâmetros estabelecidos pela Legislação Brasileira para vinagre de álcool. O vinagre B apresentou acidez volátil (3,23 g/100mL de ácido acético) abaixo do que estabelece a Legislação.

Agradecimentos: A FAPITEC/SE e CNPq pela bolsa de Iniciação Científica Junior concedida a Fágner Leônidas dos Santos.