



FERMENTADO DE MANGABA: PRODUÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA

Santos, L. D. J.¹; Pinheiro, A. S.¹

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

O objetivo deste trabalho foi produzir um fermentado de mangaba e fazer a caracterização físico-química comparando-a com parâmetros da Legislação Brasileira. As polpas de mangaba foram obtidas em supermercados de Aracaju/SE. Preparou-se o pé-de-cuba com 1,0 L de suco de mangaba, adição dos nutrientes: 1,0 g L⁻¹ de NH₄H₂PO₄ e 0,1 g L⁻¹ de MgSO₄ e correção do açúcar para 44°Brix, estando em pH 4,0. O suco foi dividido em recipientes diferentes nos seguintes volumes: 10 mL, 100 mL e 890 mL. Foram aplicados choques térmicos para esterilização do suco nestes recipientes, procedendo-se, em seguida, à inoculação da levedura *Saccharomyces cerevisiae* no recipiente de menor volume (10 mL) a uma concentração de 5,0 g L⁻¹. A cada 24 h procedia-se a transferência do pé-de-cuba para o volume imediatamente maior. A dorna principal foi constituída de 6L de suco mangaba a pH 4,0. Adicionou-se ao mosto os mesmos nutrientes e corrigiu-se o açúcar para 44°Brix. Em seguida foi inoculado o volume do último pé-de-cuba na dorna principal. Aguardou-se até o final da fermentação, fazendo-se a separação do fermentado pelo processo de trasfegação. As análises físico-químicas foram efetuadas em triplicata e de acordo com Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Para a caracterização do fermentado de mangaba produzido foram determinadas a acidez total por titulação com solução de NaOH 0,1N, o teor alcoólico por destilação com posterior medição da densidade com picnômetro e o pH pelo método potenciométrico. O fermentado de mangaba produzido apresentou teor alcoólico de 7,4 °GL, estando de acordo com a Legislação Brasileira (4 a 14 °GL). A acidez total para o fermentado de mangaba foi de 50,03 meq L⁻¹, estando em conformidade com os teores exigidos pela Legislação Brasileira (50 a 130 meq L⁻¹). A Legislação Brasileira não estabelece valores de pH para fermentados de frutas, entretanto o valor do pH é particularmente importante por seu efeito sobre os microrganismos, devendo estar entre 3,0 e 4,0. O fermentado de mangaba apresentou pH de 3,36. Com relação às características físico-químicas, o fermentado de mangaba apresentou-se em conformidade com os parâmetros estabelecidos pela Legislação Brasileira.

Agradecimento: A FAPITEC/SE pela bolsa de Iniciação Científica concedida a Luana Dayse de Jesus Santos.