



**INFLUÊNCIA DA VARIAÇÃO DA FERMENTAÇÃO LÁCTICA NO  
DESENVOLVIMENTO DA ACIDEZ EM CONSERVA DE BETERRABA (*Beta  
vulgaris*).**

SILVA, J. B<sup>1</sup>.; MOURA, M. F. V<sup>2</sup>.; BARBOSA, I. M<sup>1</sup>.; SILVA, T. R. C<sup>1</sup>.

<sup>1</sup>Escola Agrícola de Jundiá – UFRN, campus de Macaíba/RN

<sup>2</sup>Departamento de Química - UFRN, campus central – Natal/RN

e-mail: [barros@ufrnet.br](mailto:barros@ufrnet.br)

A preservação de alimentos pelo uso da fermentação, prática antiga da humanidade, permanece como uma das alternativas válidas de preservação e de adição de atributos funcionais e sensoriais relevantes aos produtos de origem vegetal. A alta capacidade de cultivo da beterraba (*Beta vulgaris*), aliada ao baixo custo de processamento e a presença de antioxidantes, justifica a sua utilização na elaboração de conservas fermentadas como alternativa de ampliar as possibilidades de consumo. O estudo teve como objetivo avaliar a acidez em conserva fermentada de beterraba sob a influência da variação do processo fermentativo. Beterrabas colhidas em cultivo orgânico foram submetidas, inteiras ou fatiadas, à fermentação láctica em salmoura após branqueadas e inoculadas com uma cultura iniciadora visando a comparação, em termos de pH e acidez em ácido láctico, com raízes fermentadas espontaneamente em salmoura de igual concentração salina (NaCl a 10%) sem a submissão do tratamento térmico prévio. Os resultados revelaram que os tratamentos submetidos ao branqueamento e inoculados com cultura iniciadora atingiram o menor pH e maior acidez titulável no décimo sétimo dia, sendo que o tratamento com beterrabas fatiadas atingiu valores inferiores de pH (3,7) e acidez em ácido láctico (0,24%), enquanto que as beterrabas fermentadas espontaneamente atingiram este ponto no vigésimo terceiro dia, apresentando, portanto, pH(3,5) inferior e acidez em ácido láctico (0,35%) superior aos tratamentos com fermentados a partir de cultura iniciadora. Os resultados obtidos nos diferentes tratamentos atendem os requisitos da legislação sanitária brasileira, quando esta afirma que, *hortaliça acidificada por fermentação é aquela submetida à fermentação láctica de forma a atingir o pH do produto final igual ou menor a 4,5*, concluindo-se que a beterraba vermelha mostrou-se viável, sob o aspecto da segurança alimentar, para produção de conservas acidificadas naturalmente.