



## ELABORAÇÃO DE BEBIDAS FERMENTADAS DE UVA UTILIZANDO MICROORGANISMO DO GÊNERO KEFIR

Shangela Sá Carneiro<sup>1</sup>; Andrielly de Moura Gomes<sup>1</sup>; Cristiane Ayala de Oliveira<sup>2</sup> e Rodrigo de Araújo Soares<sup>2</sup>

1- Bolsista - Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano - Campus -  
E-mail para contato: shangelade413@gmail.com

2- Docentes do Curso de Tecnologia em Alimentos – IF Sertão – PE Campus Salgueiro - E-mail para contato:  
[cristiane.ayala@ifsertao-pe.edu.br](mailto:cristiane.ayala@ifsertao-pe.edu.br)

### RESUMO

**Introdução:** Produtos emulsionados são comumente consumidos pela população, no entanto, em virtude de sua característica básica de textura e consistência e etc., são produtos que apresentam um alto teor de gorduras e baixo de fibras, não possuindo um apelo nutricional interessante. **Objetivo:** O estudo objetivou-se neste estudo elaborar uma bebida fermentada a base do suco de uva utilizando-se o microorganismo kefir. **Materiais e Métodos:** A ativação inicial ocorreu em estufa com temperatura controlada a 25 °C; após a ativação o cultivo foi realizado em temperatura ambiente. Foram utilizados grãos de kefir já ativos e suco de uva integral comercial sem a adição de conservantes, os sucos eram submetidos ao processo de fermentação por 48 horas. Tanto o suco como a bebida após a fermentação foram avaliados quanto a composição centesimal, acidez titulável, °Brix, pH, atividade de água açúcares redutores e não redutores e totais e cor objetiva. O experimento foi realizado seguindo um Delineamento Inteiramente Casualizado (DIC). Todo o experimento foi realizado em 3 repetições. Os dados obtidos de pH, Atividade de água, composição centesimal, cor objetiva no programa SAS System, utilizando a análise de variância (ANOVA), observando se há ou não diferença significativa ( $p < 0,05$ ) em relação aos diferentes tratamentos. Também se realizou o teste de aceitação e intenção de compra. **Resultados:** Foi possível obter um produto fermentado, levemente gaseificado, apresentando uma característica “frisante”. Após a fermentação pode-se observar uma graduação alcoólica na faixa de 10 GL. Além de uma redução significativa nos valores de açúcares. Alterações significativas também foram constatadas após a fermentação da matéria-prima nos parâmetros de cor objetiva. Na avaliação sensorial os resultados foram satisfatórios, estando o índice de aceitabilidade na faixa de 90%. **Considerações Finais:** Constatou-se um potencial para utilização do Kefir de água no processo de fermentação para a fabricação de bebidas frisante, no entanto, carece de maiores estudos.

**Palavras-chave:** caprino adulto; biomassa; emulsionados.

**AGRADECIMENTOS:** Ao IF Sertão – PE pela concessão da bolsa.

**Modalidade:** PIBIC =Sertão - PE

**Campus:** Salgueiro