



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano | Campus
Petrolina

XVI JORNADA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA

07 e 08/10

ISSN: 2447-7435

Elaboração de cerveja funcional com extrato de semente de uva

Ana Beatriz Martins Da Silva¹; Marcos Dos Santos Lima².

1-Orientando - Campus Petrolina- e-mail para contato: ana.beatriz1@aluno.ifsertao-pe.edu.br;

2- Orientador - Campus Petrolina e-mail para contato:marcos.santos@ifsertao-pe.edu.br;

RESUMO

As buscas por alimentos funcionais têm incentivado o desenvolvimento de novas receitas utilizando ingredientes funcionais. O Vale do Submédio São Francisco tem crescente produção de sucos de uva, o que gera grande quantidade de resíduos ricos em compostos fenólicos antioxidantes que poderiam ser extraídos e utilizados em formulações de alimentos. O objetivo deste trabalho foi estudar a incorporação de extrato de semente de uva microencapsulado, originado de resíduos da indústria de suco, em cervejas, para torná-la uma bebida de maior capacidade funcional. Sementes foram secas a 65°C, trituradas e padronizadas a 600 mesh. A extração dos fenólicos foi por maceração em etanol 50%. O extrato foi adicionado encapsulante e atomizado em secador tipo "Spray Dryer". Uma cerveja do estilo Witbier, utilizando 20% de flocos de trigo branco, 20% de trigo maltado 60% de malte base tipo pilsen, e então separadas em dois tratamentos, sendo um controle e uma cerveja adicionada de 5g/L de extrato encapsulado. Os resultados evidenciaram que a utilização de extrato de semente da uva encapsulado fortificou a cerveja, apresentando uma maior atividade antioxidante. Dentre os compostos identificados, os que tiveram um aumento significativo na cerveja com extrato de semente foram os flavonóis catequina e epicatequina. O caempferol-3-glicosídeo e miricetina também tiveram um acréscimo com a adição do encapsulado. A adição do extrato de semente de uva encapsulado, aumentou a capacidade antioxidante e alguns compostos fenólicos da cerveja, demonstrado ser uma alternativa para obtenção de cervejas funcionais.

Palavras-chave: semente de uva; encapsulado; antioxidante.

Modalidade: PIBIT

Campus: Petrolina