



Influência de leveduras na qualidade e aspectos nutracêuticos de bebida fermentada de laranja

Ana Beatriz Martins da Silva¹; Marcos dos Santos Lima²

1- Orientando - Campus Petrolina do IF Sertão PE. E-mail para contato: ana.beatriz.1@aluno.ifsertaope.edu.br;
2- Orientador - Campus Petrolina do IF Sertão PE. E-mail para contato: marcos.santos@ifsertao-pe.edu.br;

RESUMO

A laranja é a principal fruta cítrica consumida no país, sua composição química e nutricional é composta majoritariamente por açúcares, ácidos orgânicos, compostos fenólicos, e em menor concentração minerais, vitaminas e substâncias voláteis. Além do suco, outra alternativa de processamento para produtores de laranja é a elaboração de fermentado alcoólico, bebida da mesma natureza do vinho. O presente estudo teve como objetivo avaliar aspectos do processo de elaboração de fermentado alcoólico de laranja, com ênfase no estudo de leveduras, para obtenção de uma bebida de alta qualidade nutracêutica. O mosto da laranja pré-clarificado foi fracionado em 12 frascos de 500mL com dispositivo airlock. Foram inoculados com as leveduras US05 e T58 (cerveja), e Premiere Cuvée e Premiere Classique (vinho), todos *S. cerevisiae*, seguindo a dose recomendada pelos fabricantes, e incubados a $18 \pm 0,5^\circ\text{C}$. A fermentação foi monitorada até o término, e 3mL de amostra foram recolhidos por dia, filtrados e armazenados em tubos criogênicos a -23°C . Ao término das fermentações, os mostos foram clarificados e analisados quanto a açúcares, ácidos orgânicos, álcoois e compostos fenólicos em HPLC-DAD-RID. Os resultados analíticos mostraram que as leveduras estudadas apresentaram comportamentos fermentativos diferentes, porém todas atingiram um alto teor de etanol ($>10\%$ v/v) e semelhanças em glicerol ($>4,0$ g/L) e metanol ($<0,23$ g/L). Para fenólicos houve destaque para hesperidina (Premier Cuvée e Premier Classique), em valores de 124,7-126,7 mg/L. Foi possível obter um fermentado alcoólico de laranja que atenda critérios para comercialização segundo a legislação, sendo assim foi possível identificar os compostos associados com a qualidade no fermentado alcoólico obtido. As leveduras presentes neste estudo se mostraram adequadas para fermentação do mosto de laranjas, tendo mais destaque para as leveduras Premier Cuvée e Premier Classique.

Palavras-chave: Suco de laranja; Compostos Fenólicos; Atividade antioxidante;

Modalidade: PIBIC (Superior)

Campus: Petrolina

Agradecimentos: Ao IF Sertão PE.